COOK BOOK

クックブック 取扱説明編/料理編

形名 RE-WD30（アールイー ダブルディー）

オーブンレンジ 家庭用 業務用として使用しないでください。

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。

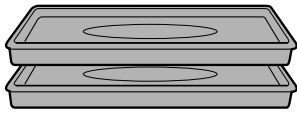
このクックブック（取扱説明編／料理編）をよくお読みのうえ、
正しくお使いください。

ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。

お読みになった後は、いつでも見られる所に必ず保管してください。

はじめに

付属品の確認 まず、同梱されている付属品を確認してください。

● **角　皿** (2枚)

反り防止のために中央部を少し、高くしています。

※レンジ加熱で使用しないでください。
火花が出て製品が故障します。10 ページ

● **スチーム容器**

スチームあたため キーや **スチームメニュー** キーで加熱するときに**水または、湯を入れて**使います。
それ以外は、入れないでください。

スチーム容器の使いかた 25ページ

● **保証書**

● **クックブック**
(取扱説明編／料理編)

● **その他** (説明チラシなど)
製品によって同梱されていない場合があります。

● **付属品など食品の出し入れ時には、必要に応じて市販のミトンやふきんなどをお使いください。**
※使用中に破損したり、紛失したときは、お買いあげの販売店または、シャープ修理相談センターへお申し付けください。(有料) 51 ページ

カラ焼きをしてください 17 ページ

庫内のさび止めの油を焼き切ります。カラ焼きをしておくと、調理中に出る煙やにおいが軽減されます。

知っておいてください

電源オートオフ機能(省エネ設計)

16 ページ

電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは、電源が入りません。
お使いのときには、一度ドアを開閉して電源を入れてください。
加熱していないときは、ドアを閉めて1分後に電源が切れます。

庫内灯キー(省エネ設計)

14 ページ

調理中の庫内灯を点灯・消灯することができます。お好みに合わせてお使いください。
※ **発酵 キー・スチームメニュー8 (スチーム発酵・予湿)**を使うときは、点灯しません。

フラットテーブルのお手入れについて

48 ページ

汚れた部分にクリームクレンザーを付け、
丸めたラップでこすり落としてください。

お知らせ音の種類(消すことができます)

- キーを押したとき……………… 「ピッ」
- 手動 **レンジ** 加熱の出力切り替え(4段階)で ひとまわりしたとき…………… 「ピピッ」
- 加熱終了時……………………… 「ピーピーピーピー」
- オーブン加熱で予熱完了時や 自動メニューの途中停止時…… 「ピッ・ピッ・ピッ・ピッ・ピッ」
- 操作誤りなどエラーのとき…… 「ピピピピピ」

お知らせ音の消しかた 16 ページ

仕上がり調節について

あたためなどの自動加熱や自動メニューを調理するときは、お好みに合わせて強め、弱め(ひかえめ)に加熱を調節することができます。
また酒のかんなど、必ず ∨ (弱め)を押して加熱するメニューもありますので、それぞれの操作説明のページを参照してください。

加熱終了後の「延長」表示について

加熱終了後、「延長」の表示中は、回転つまみで時間を合わせ、**スタート キー**を押すと手軽に加熱の延長ができます。
「延長」表示は加熱終了後、3分間表示しますが、一度ドアを開けると1分間表示になります。
「延長」表示中に別の調理をするときは、**とりけし キー**を押して表示を「0」にしてから操作します。

取扱説明編 もくじ

ページ

必ずお読みください

ご使用前に

大切
まず、カラ焼きをしてください

自動加熱

手動加熱

こんなとき

料理編 もくじ

まず、「料理編の料理をお作りになる前に」をお読みください。
52ページ

お 総 菜

ヘルシーレシピ

■ 豆乳メニュー

■ ローカロリーメニュー

テキパキクッキング

■ あと１品を手早く作る

2段で2品

■ 和　風

■ 洋　風

※カタログなどに記載の自動メニュー数51メニューとは、自動加熱(牛乳・酒・サックリ解凍・はがせ技全解凍・ゆで葉菜・ゆで根菜)の6メニューと、もくじのメニュー名に ● が付いている45メニューとを合わせた数です。

お菓子・パン

お料理便利集

安全上のご注意

〔ページ〕内の数字は、主な説明のあるページを示しています。

**この取扱説明書および商品には、安全にお使いいただくためにいろいろな表示をしています。
その表示を無視して、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を、次のように区分しています。
内容をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。**

⚠ 危険

● **吸排気口や穴などに、ピンや針金などの金属物や異物を入れない**
感電・けがや故障の原因になります。

● **自分で絶対に分解・修理・改造をしない**
感電・火災・けがの原因になります。

異物が入った場合や修理は、お買いあげの販売店、またはシャープ修理相談センターにご連絡ください。〔51ページ〕

⚠ 警告

● **定格15A(アンペア)以上・交流100Vのコンセントを単独で使う**
他の器具と併用した分岐コンセント(延長コード)を使うと、異常発熱し、発火や感電することがあります。

● **電源プラグの刃や、刃の取付面に付着したほこりは、拭き取る**
発火の原因になります。

● **お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、冷めてからおこなう
また、濡れた手で抜き差ししない**
感電・やけど・けがをすることがあります。

● **傷んだコードや電源プラグ・コンセントの差し込みがゆるいときは、使わない**
感電・ショートによる発火の原因になります。また、電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

電子レンジを安全にお使いいただくために

■ 加熱時間は、ひかえめに

● 飲み物は、加熱しすぎると加熱後、取り出すときに突然沸騰して飛び散り(突沸)、やけどをすることがあります。加熱時間の目安は、〔31ページ〕を参照してください。
● 食品は、加熱しすぎると発煙・発火することがあります。

■ お手入れは、加熱終了後や汚れに気付いたらこまめに 〔48～49ページ〕

● 電源プラグを抜き本体や付属品が冷めてから、こまめにお手入れをおこなってください。
● 庫内底面に付着した食品カスは、発煙・発火することがあります。

⚠ **危 険**	人が死亡または重傷を負うおそれが高い内容を示しています。
⚠ **警 告**	人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。
⚠ **注 意**	人がけがをしたり財産に損害を受けるおそれがある内容を示しています。

図記号の意味

禁止
してはいけないことを表しています。

プラグを抜く
必ず差込プラグをコンセントから抜くことを表しています。

分解禁止
分解や修理改造の禁止を表しています。

アース線接続
必ずアースをすることを表しています。

必ず実施
しなければならないことを表しています。

接触禁止
触れてはいけないことを表しています。

● **熱に弱いものを近付けない**

たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの敷物の上に置いたり、カーテンなどの燃えやすいものや、スプレー缶を近付けないでください。引火や破裂したり、敷物などは、変形・変色・反りの原因になります。

禁止

● **子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所で使わない**

感電・やけど・けがをすることがあります。

禁止

● **電源コード・プラグを傷付けたり、変形させたりしない**

加工する、高温部(排気口)に近付ける、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、束ねる、重い物をのせる、挟み込むなどをすると、電源コードが破損し、火災・感電・ショートの原因になります。

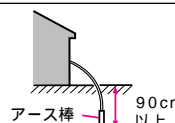
禁止

● **アースを確実に取り付ける**

故障や漏電のときに、感電するおそれがあります。
●取り付けは、販売店または最寄りの電気工事店にご相談ください。

アース線接続

アース端子付きコンセントがある場合
アース線先端の皮をむき、アース端子に確実に固定します。

アース端子付きコンセントがない場合
湿気のある場所に打ち込みます。
アース棒(別売り)をご使用ください。

ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。

水気や湿気の多い所に設置する場合は、お買いあげの販売店または、電気工事店に依頼して、必ず アース工事(D種接地工事) をしてください。

湿気の多い場所 ●飲食店の厨房。 ●土間・コンクリート床。
●酒・しょうゆなどの醸造、貯蔵所。

水気のある場所 (アースとともに漏電しゃ断器も設置してください)
●八百屋・魚屋の洗い場など、水を扱う所・水滴の飛び散る所。
●地下室のように結露が起きやすい所。

●設定場所の変更や、ご転居の際には必ず再度アースの取り付けをおこなってください。

※シャープホームページでもお知らせしています。http://www.sharp.co.jp
「お問い合わせ」→「くらしのアドバイス」→「電子レンジ」

■ レンジ加熱とヒーター加熱を誤らないように

●加熱の種類を誤ると、食品や容器が発煙・発火することがあります。
●加熱スタート後も加熱の種類を確認してください。

■ 据え付け部の壁面汚れや変色が気になる場合

●排気口からの油煙や熱風で壁面が汚れたり、変色したりするおそれがあります。
壁面とのすき間は十分にあけるか、あらかじめアルミホイルを壁面に貼ると、汚れを防止できます。

・・・安全上のご注意

⚠注　意

必ず、「使える容器」をご覧ください。 11ページ
加熱によって使えないものがあります。

お料理するとき

● 食品や飲み物などを加熱しすぎない

禁止

- 発煙・発火のおそれがありますので、様子を見ながら加熱します。
  - **少量のもの**
    (あんまん・パン・やきいもなど)
  - **油が付いたもの**
    (バター付きトースト･フライものなど)
- 飲み物は､取り出すときに突然沸騰して飛び散り(突沸)、やけどをすることがあります。広口の容器に入れ､加熱前にスプーンなどでかき混ぜます。加熱時間の目安は 31ページ を参照してください。
  - **油脂分の多いもの**
    (牛乳・生クリームなど)
  - お酒・コーヒーなど

加熱しすぎたときは、そのまま20秒ほど庫内で冷ましてから取り出してください。
また､容器については 11ページ を参照してください。

● 金属容器やアルミホイルなどを使用してレンジ加熱しない

禁止

内側がアルミホイルの容器(レトルト食品など)・金串・アルミケース・アルミキャップ・アルミテープを加熱しない。
火花が出て本体を傷めたりします。

※特殊な加熱方法でアルミホイルなどを使用します。このクックブックで記載している使いかたであれば、使用できます。

● 鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま加熱しない

禁止

発火することがあります。

● びん・密封容器の栓やふたをはずす

必ず実施

容器が破裂して、やけどやけがをすることがあります。

● 乳幼児のミルクなどのあたためは仕上がり温度を確認する

必ず実施

やけどをすることがあります。

● 膜(いかなど)や殻付き(クリなど)のものは、切れ目や割れ目を入れる

必ず実施

殻が破裂して、やけどやけがをすることがあります。

● ラップをはずすときは、注意する

必ず実施

蒸気が一気に出るので、ゆっくりはずしてください。やけどをすることがあります。

● 卵は、割りほぐしてから加熱する

必ず実施

ゆで卵(殻付き・殻なし)のあたためもしないでください。破裂してやけどやけがをすることがあります。

● ドアやとってに無理な力を加えないまた、4kg以上の物をのせない

禁止

本体が倒れて、けがをしたり、電波漏れの原因になります。

● 水のかかる所や火気の近くで使わない

禁止

感電・漏電することがあります。

● 庫内やドアに物をぶつけたり、ドアに物を挟んだまま使わない

禁止

電波漏れによる障害が起こることがあります。

● フラットテーブルに衝撃を加えたり、急冷したり、使用中のドアにも水をかけない

禁止

割れるおそれがあります。

● 電源プラグを抜くときは、電源コードを持って引き抜かない

禁止

断線やスパークして、発火することがあります。

● **調理以外に使わない**
過熱・異常動作して、発火することがあります。
庫内を収納庫として使わないでください。また、カラ(食品なし)の状態でレンジ加熱しないでください。

● **本体の上に物を置かない、また冷蔵庫の天面に本体を置かない**
過熱して焦げたり、天面が変形や変色することがあります。

● **庫内やドアに油･食品カス･煮汁を付けたままで放置したり、加熱したりしない**
発火・発煙したり、さびることがあります。
付着した場合は、冷めてから、必ず、拭き取ってください。

● **ヒーター加熱中や加熱終了後、しばらくは高温箇所(ドア･フラットテーブル･付属品など)に触れない**
高温のため、やけどをすることがあります。
食品や角皿の出し入れは、乾いたミトンなどをご使用ください。

● **製品本体が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用せず、点検を依頼する**
感電や電波漏れすることがあります。
(落下を防ぐ、転倒防止金具「品番RK-TB1」別売)

● **長期間使用しないときは、電源プラグを抜く**
絶縁劣化などで感電や漏電･火災の原因になります。

庫内の食品が燃えだしたときは、ドアを開けない

ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。

禁止

- **次の処置をしてください。**
  1. **ドアを閉めたまま、とりけしキーを押す。**
  2. **電源プラグを抜く。**
  3. **本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。**
- **鎮火しない場合は、水か消火器で消火する。**
- **そのまま使用せずに、必ず販売店に点検を依頼してください。**

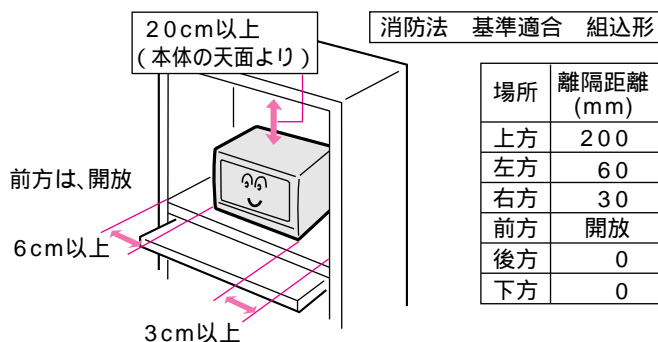
壁との間をあける
(吸気口・排気口をふさがない) 15ページ

過熱して発火や故障することがあります。

■ 壁が汚れたり、排気熱で窓ガラスが割れるおそれがあります。
窓ガラスがある場合は、排気口と20cm以上離す。
(温度差によって割れる場合があります)
また、**熱に弱い家具やコンセントのある壁面に、排気口が向い合うときは、熱変形するおそれがあるため遠ざけてください。**

■ **まわりを密閉した状態にしない**
新鮮な空気で吸排気が十分にできるように、天面･両側面に下記空間を設ける。
この電子レンジは、「消防法　設置基準」に基づく試験基準に適合しています。壁面からの距離は、下図の距離を保ってください。

消防法　基準適合　組込形

場所	離隔距離(mm)
上方	200
左方	60
右方	30
前方	開放
後方	0
下方	0

上記の記載寸法を離しても調理中の油や湯気が混じり、排気口付近の壁が汚れたりすることがあります。
壁の汚れが気になる場合は、壁面にアルミホイルなどを貼ると、汚れを防ぐことができます。
※製品本体には貼らないでください。

お願い

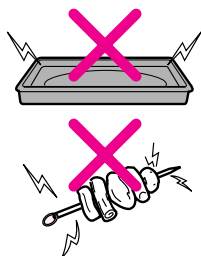
- **テレビ、ラジオから3m以上離す。**
雑音や画像が乱れる原因になります。
- **電子レンジの近くでは無線LAN機器の通信性能が低下することがあります。**
無線LAN機器の取扱説明書などをお読みのうえ、ご使用ください。

調理のときのお願い

「**安全上のご注意**・**お料理するとき**」もあわせてご覧ください。8 ページ

レンジ加熱のときは (電波加熱)

角皿・金串などの金属物は、使わない

火花が出て、本体を傷めます。
特殊な加熱方法でアルミホイルなどを使用することがありますが、このクックブックの記載どおりにお使いください。

レトルト食品や缶詰は、移し替える

アルミなど金属製の容器では、容器の中があたたまらず、火花が出て本体を傷めたりします。

小さく切った根菜などの少量加熱は、必ず浸るぐらいの水を入れて

少量の加熱(100g以下)は、火花の発生や食品が焦げたり燃えたりして、故障の原因になります。
大きめの容器に野菜が浸るぐらいの水を入れて、ふたをして加熱してください。29ページ

自動加熱のときは

連続して加熱するとき

加熱追加目的で、同じ食品を自動加熱で続けて加熱しないでください。
食品が、焦げることがあります。
加熱を足したい場合は、加熱終了後の「**延長**」表示中に加熱時間を足すことができます。

「延長」表示が消灯しているときは、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。
※**加熱終了後の「延長」表示について** 2 ページ

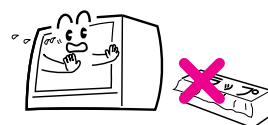
自動加熱で作るメニューをくり返して作るときは
庫内や付属品が熱い場合、濃いめに仕上がったり、うまく仕上がらないことがあります。
調節が必要なときは、**仕上がりキー**を使って様子を見ながら加熱してください。

記載の材料・分量を守って

この製品に合わせた内容を記載しています。
材料・分量を変えるときは、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。

オーブン・グリル加熱のときは (ヒーター加熱)

ラップやプラスチック容器を使わない

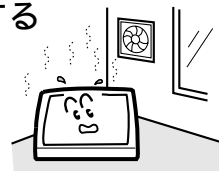
溶けたり、発火するので使えません。

加熱中のドアの開閉は、なるべくしない

庫内温度が急に下がります。
加熱状態の確認は、残り時間表示になってから、すばやくおこなってください。
焼きムラが気になるときは、残り時間表示になってから、加熱の途中で角皿ごと前後または、上段・下段を入れ替えてください。

できあがったら、すぐに取り出す

庫内に入れておくと、余熱で焼きすぎになることがあります。

換気をしながら調理する

メニューによっては、煙が多く出る場合があります。
部屋の換気をおこなってください。

市販の本や、ガスオーブン・他の電気オーブンでのレシピは様子を見ながら調理する

市販の本などの加熱時間や温度では、うまく仕上がらないことがあります。
このクックブックの料理編の類似メニューの温度を参考に様子を見ながら加熱してください。

付属品・容器は、加熱に合ったものを

- **角皿は、レンジ加熱では、使いません。**
- 容器は、加熱に合った材質のものをお使いください。11 ページ
- 液体の加熱は、くびれのない広口の容器をお使いください。

加熱中は、ドアの開閉に注意を

残り時間表示が出るまで開けないでください。
(食品に合った加熱内容を決めています)
もし、途中で開けたり、停電になった場合は、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。

使える容器　使えない容器にご注意を

✕ 使えません。　○ 使えます。

※は、使えない理由、または使いかたによって、使用できないことを記載しています。

<table>
<tr><th colspan="2">加熱の種類
容器の種類</th><th>レンジ
(電波)</th><th>オーブン・グリル
(ヒーター)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">ガラス</td><td>耐熱性のある容器</td><td colspan="2">○ ※急熱・急冷すると割れることがあります。</td></tr>
<tr><td>耐熱性のない容器
強化ガラス・カットグラス・クリスタルガラスなど。</td><td colspan="2">✕ ●レンジ加熱では、カットのないもので、油や砂糖を使わないものであれば1～2分以内の加熱に使えます。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">プラスチック</td><td>耐熱性のある容器
(耐熱温度140°C以上)</td><td>○ ※砂糖や油分の多い料理は、高温になり、変形したり、溶けたりするため使えません。
※時間をかけすぎると変形や溶けることがあります。
※本体は、耐熱性であってもふたは熱に弱いものがあるのでご注意ください。</td><td>✕ ※変形したり、焦げたりするので、使えません。</td></tr>
<tr><td>発泡トレーなどの熱に弱いプラスチック容器
(耐熱温度140°C未満)</td><td colspan="2">✕ ※溶けたり、燃えたりするので使えません。
スチロール･ポリエチレン･メラミン(幼児用食器など)･フェノール･ユリアなども、溶けたり焦げたりして使えません。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">陶磁器・漆器など</td><td>陶器
磁器</td><td colspan="2">○ ※急熱・急冷すると割れることがあります。
※色絵やひび、金・銀箔、金・銀線、金･銀粉のある器は傷めたり、火花が出るので使えません。</td></tr>
<tr><td>漆器
竹製品
木
紙</td><td colspan="2">✕ ※漆器は塗りがはげたり、ひび割れたりして使えません。
紙・木・竹製品も焦げたり燃えたりして使えません。
●竹串・キッチンペーパー・天ぷら敷紙など、このクックブックで記載している使いかたであれば、使用できます。</td></tr>
<tr><td>金属</td><td>アルミ
ステンレス
ホーローなどの金属容器</td><td>✕ ※火花が出て、本体を傷めるので、小さなアルミケースも使えません。</td><td>○</td></tr>
<tr><td rowspan="4">その他</td><td>ラップ
(耐熱温度140°C以上)</td><td>○ ※油分の多い料理は高温になり溶けるため使えません。</td><td>✕ ※溶けたり、発火するので使えません。</td></tr>
<tr><td>アルミホイル</td><td>✕ ※火花が出るので使えませんが、このクックブックで記載している使いかたであれば、使用できます。
(酒のかん･解凍)</td><td>○</td></tr>
<tr><td>オーブン用クッキングシート</td><td colspan="2">○ ●ケーキ作りで使う硫酸紙・オーブン用クッキングペーパーなど使えます。
※庫内壁面に接触させると焦げることがあります。</td></tr>
<tr><td>特殊な形をした容器</td><td colspan="2">✕ ※とくに注ぎ口の細長い容器などでレンジ加熱をすると、容器の細い部分が集中的に加熱されるため「突沸」しやすく、やけどの原因になります。</td></tr>
</table>

加熱のしくみ

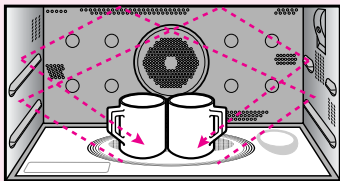
レンジ加熱（電波で加熱）

角皿は、使わないでください。

メニュー番号 8は、スチーム容器を使います。

対象となる加熱：

自動…［あたため］キー、メニュー番号 8(スチーム発酵・予湿)、10(牛乳・酒)、11(ゆで葉菜)、12(ゆで根菜)、15(豆乳シチュー)、16(豆乳わらびもち)
手動…［レンジ］キー

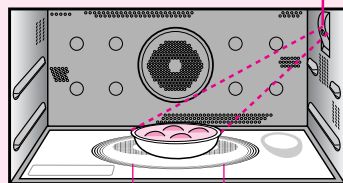
●食品中の水分子が電波の振動によって摩擦熱（まさつねつ）を起こすため、食品の外側と内部がほぼ同時に加熱されます。

コツ

- 食品の種類・加熱前の温度によって加熱時間は異なります。
- 食品の分量が2倍になると加熱時間は、2倍弱になります。

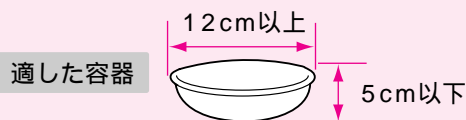
対象となる加熱：

自動…［はがせ技 全解凍］、［サックリ解凍］キー、メニュー番号 9(やわらかあたため)
手動…［好みの温度］キー (お好みの温度にあたためる加熱方法)

●赤外線センサーが表面温度を検知して、加熱を終了します。
9(やわらかあたため)は、食品から出てくる蒸気の量と赤外線のはたらきで加熱を終了します。

赤外線センサー

検知範囲 **約12cm**

フラットテーブルの中央が検知範囲です。食品の表面温度を検知します。

適した容器

コツ

- 食品は、フラットテーブルの**中央**に置きます。
- ラップやふたは、しません。(食品の表面温度が、正しく検知できない場合があります)

9(やわらかあたため)・［好みの温度］キーのとき

- 容器は、陶磁器・耐熱性の**直径12cm以上、高さ5cm以下**のものが適しています。
- 1つの容器に入れて加熱します。‥**9(やわらかあたため)**
- なるべく1つの容器に入れます。‥**［好みの温度］キー**
- 複数のものを加熱する場合は、**中央に寄せ**ます。また、食品の種類・分量は、そろえておきます。(複数の場合、容器の側面を検知することがあり、測定が不正確になる場合があります)

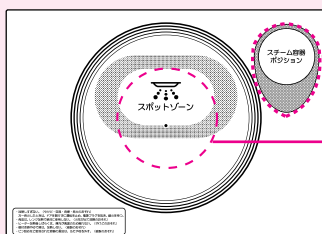
［はがせ技 全解凍］キー・［サックリ解凍］キーのとき

- 容器は使用しません。ラップを敷いて解凍します

対象となる加熱：

自動…メニュー番号 1(酒蒸し)
手動…［スチームあたため］キー

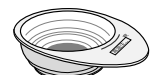
スチーム容器を使います。

●スチーム容器の水に電波を集中させ、庫内に水蒸気を発生させます。
この水蒸気で食品の乾燥を防ぎながら加熱します。

スチーム容器に水(約30mL/大さじ2杯分)**を入れて置きます。**

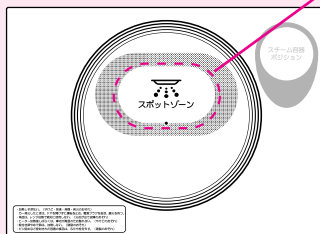
食品は、庫内中央に置きます。

庫内を上から見たところ

コツ

■スチーム容器の使いかた 25ページ

対象となる加熱：　手動…スポットキー

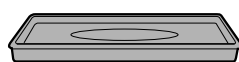
●スポットゾーンに電波を集中させるので、付け合わせといっしょに盛り付けた皿ごと加熱しても、あたためたいおかずだけをあたためることができます。

庫内を上から見たところ

スポットゾーン
あたためたい食品を置きます。

コツ

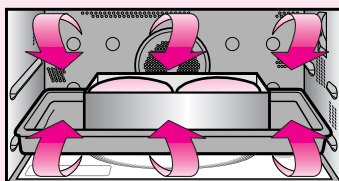
- 盛り付け例と加熱の目安時間 35ページ

オーブン　メニューに応じた温度をコントロール（背面ヒーターからの熱風で加熱）

対象となる加熱：
自動… メニュー番号 2～7、14、17～21
手動… オーブン1段、オーブン2段、発酵 キー

角皿を使います。

メニュー番号 2～5、7は、スチーム容器を使います。

●庫内の温度を一定に保ってケーキやパンを包み込んで焼き上げます。

1段調理

大きな食品でも全体をまんべんなくきれいに焼くことができます。

- **山食パン**
- **焼き豚など**

2段調理

1度にたくさん焼けて便利です。

- **クッキー**
- **シュークリーム**
- **ロールパンなど**

コツ

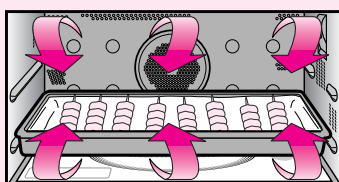
- **角皿は、角皿受け棚にのせ、奥に当たるまで確実に入れてください。**
- 庫内の様子を見るときは、加熱終了まぎわにすばやくドア開閉をおこなってください。
- 手動加熱で続けて加熱するときは、加熱時間を少し控えめにします。
- 焼きムラが気になるときは、角皿ごと前後、または上段・下段を入れ替えてください。
- 発酵は、庫内を冷ましてから使います。

グリル（背面ヒーターからの熱風で加熱）

対象となる加熱：
自動… メニュー番号 13(グラタン）、手動…グリルキー

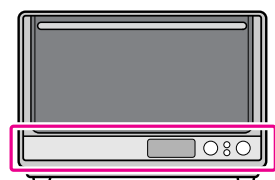
角皿を使います。

●とり肉や魚の切り身の表面に、焦げ目をつけ、焼き上げます。

コツ

- **角皿は、角皿受け棚にのせ、奥に当たるまで確実に入れてください。**
- 焼き魚などをするときは、角皿にアルミホイルを敷き、食品をのせます。(あと始末が楽です)
- 素材の種類や脂ののりにより、焦げかたが変わるため、様子を見ながら焼いてください。

各部のなまえ

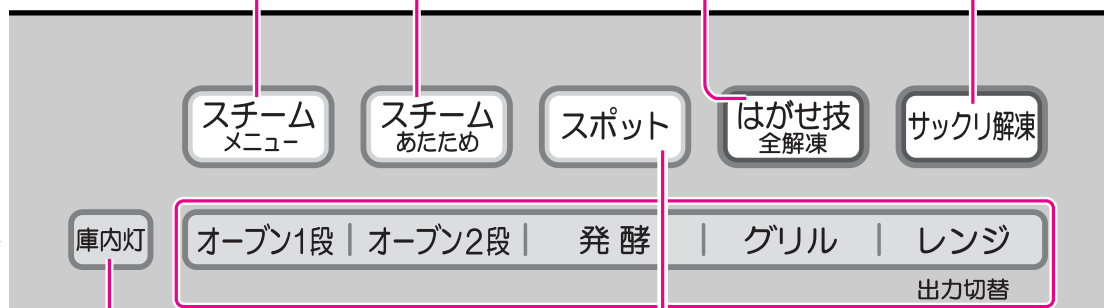
操作パネル

●お買いあげの機種によっては、この取扱説明書で記載しているキーのデザインと異なっている場合がありますが、使いかたは同じです。

スチームあたためキー
付属のスチーム容器を使って、ごはんやおかずをあたためるときに使います。

はがせ技 全解凍キー
すぐに調理できるぐらいまで解凍するときに使います。

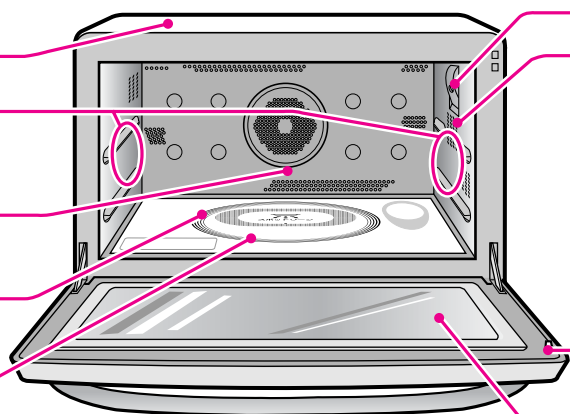
スチームメニューキー
手軽にスチーム料理を作るときに使います。

サックリ解凍キー
小分けできるぐらいに解凍するときに使います。

スチーム メニュー
スチーム あたため
スポット
はがせ技 全解凍
サックリ解凍
庫内灯
オーブン1段 | オーブン2段 | 発酵 | グリル | レンジ
出力切替

庫内灯キー
加熱中の庫内灯を点灯・消灯させるときに使います。
※ 発酵 **キー・スチームメニュー8(スチーム発酵・予湿)**を使うときは、点灯しません。

スポットキー
付け合わせといっしょに盛りつけた、ワンディッシュでメインのおかずだけをあたためたいときに使います。

手動加熱キー
時間や温度を合わせて加熱するときに使います。

外観図

フラットテーブルについてのご注意 **必ずお守りください。**

● ヒーター加熱中や加熱終了後しばらくは、高温になっています。
直接手で触れたり、熱に弱い容器を置かないでください。やけどや容器が溶けるおそれがあります。
● 食品からの水分・油が飛び散ったりして汚れます。また、食品カスが付着したままで使用すると、焦げたり火花が飛んだりします。こまめにお手入れしましょう。48ページ

表示部

加熱時間・温度・加熱の進行などを表示します。電源プラグをコンセントに差し込み、ドアを開閉すると「0」表示し、使えます。ドアを閉めた状態で1分経過すると、表示は消灯し、電源が切れます。

電源オートオフ機能 16ページ

あたため・スタートキー

あたためを自動でするときや、手動加熱・自動加熱の **スタート** キーとして使います。(ランプが点滅して押すタイミングをお知らせします)

メニュー番号・時間合わせ

(回転つまみ)

- メニュー番号1〜21を合わせるときに回します。
- 手動加熱の時間を合わせるときに回します。

自動 スチームメニュー 延長 加熱中 スポット 設定
オーブン 予湿
発酵 予熱 完了レンジ
上段 サックリ解凍
下段 はがせ技
全解凍 グリル 強 弱 時間 食品 高温 分
88 分 88 段 ℃ W 秒

仕上がり・温度キー

(︿ 強め/上がる)(﹀ 弱め/下がる)

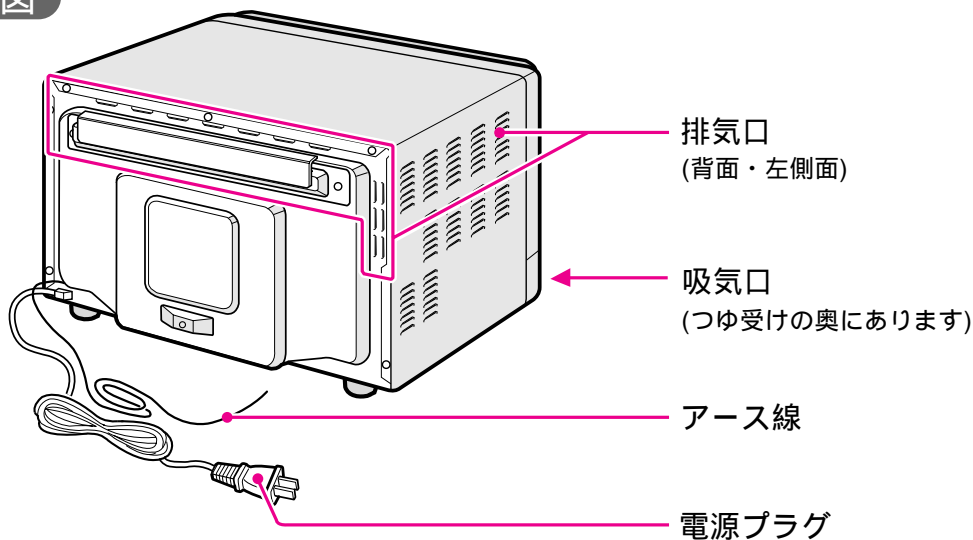
- 自動加熱の仕上がり調節に使います。
- 手動 **オーブン1段**・**オーブン2段**・**発酵** キーの温度設定に使います。
- 手動 **好みの温度** キーの温度設定に使います。

とりけしキー

途中で加熱をやめるときや、キーを押しまちがえたときに使います。

※加熱途中でかき混ぜたりするとき(一時停止)は、**とりけし** キーを押さずにドアを開けます。再度加熱するときはドアを閉め、**スタート** キーを押します。

好みの温度キー

お好みの仕上がり温度(食品の表面温度)にあたためたいときに使います。

メニュー番号表示

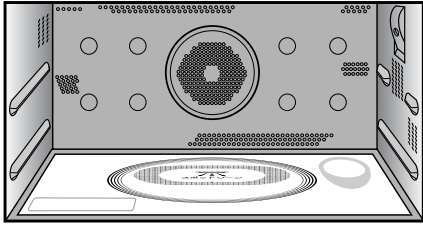
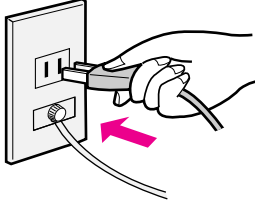
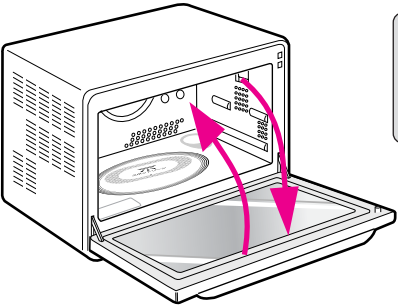
回転つまみを回して合わせます。
スチームメニューは、**スチームメニュー** キーを押し、回転つまみを回して合わせます。

つゆ受け こまめに水洗いして清潔にしてください。 48ページ

スチームメニュー

1 酒蒸し
2 茶わん蒸し
3 ハンバーグ
4 スポンジケーキ
5 シュー&パイシュー
6 フランスパン
7 ロールパン
8 スチーム発酵・予湿

自動メニュー

9 やわらかあたため
10 牛乳・酒
11 ゆで葉菜
12 ゆで根菜
13 グラタン

豆乳メニュー

14 手作り豆腐
15 豆乳シチュー
16 豆乳わらびもち
17 豆乳プリン

300℃オーブン

18 オーブンフライ
19 とり肉のロースト
20 やきいも
21 クリスピーなピザ

電源を入れる

1

庫内をカラにして、ドアを閉める

2

電源プラグを差し込む

● 表示部に何も表示しません。

3

ドアを開閉する

●「0」表示点灯。
(電源が入ります)

電源オートオフ機能 (省エネ設計)

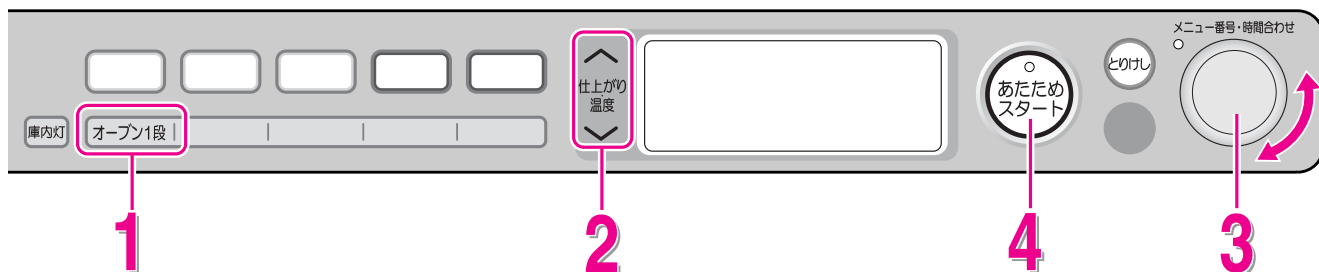
● **ドアを開けると電源が入ります。** (「0」点灯)
ドアを閉めると1分後に電源が切れます。(「0」消灯)
※ドアを開けていたり、「0」表示以外のときは、電源は切れません。
※庫内温度が高いときは、製品庫内を冷やすためにファンが回転し、電源が切れるまで最大30分程度かかります。

■お知らせ音(加熱終了音など)の消しかた

● 手動 レンジ **キーを4秒間押します。**(ピピッと鳴ったら、お知らせ音は、鳴りません)
● **鳴らすときには、設定時と同じ操作をします。**(ピッと鳴ったら、お知らせ音は、鳴ります)
操作後は、とりけし **キー**を押し、「0」表示にしてください。

※お知らせ音を消した場合は、表示が消えても(電源プラグを抜いても)解除されません。
キーの操作音・オーブン予熱完了音・加熱終了音は鳴りませんが、エラー時の音は鳴ります。

エラー時の表示 47ページ

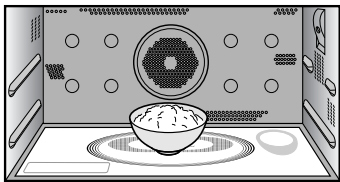
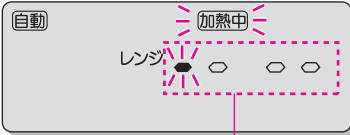
カラ焼きをしてください

●ご購入後は、カラ焼きをして、
庫内に付着している油を焼き切ります。

オーブン加熱200℃で
20分加熱します
カラ焼きをしなくても調理できますが、その場合、調理中に庫内が高温になると煙やにおいが出ます。

●カラ焼きするときは

カラ焼き時の換気について **必ずお守りください。**

庫内が高温になると吸排気口から煙やにおいが出ますので
- **必ず部屋の窓を全開するか、換気扇を回しておこなってください。**
- **煙やにおいに敏感な小鳥などは、別の部屋に移しておきましょう。**

1	**ドアを開閉する(電源が入ります)** **オーブン1段 キーを** **2度押す** **※庫内には、何も入れません。** (表示: オーブン 1 段)
2	**温度キー ︿(上がる)を押して** **加熱温度(200℃)を合わせる** ●初め、170℃を表示。 (表示: オーブン 200 ℃)
3	**回転つまみを回して** **加熱時間(20分)を合わせる** ●初め、20分を表示。 (表示: オーブン 20分 00秒)
4	**スタート キーを押す** 本体がかなり熱くなります。 ご注意ください。 (表示: オーブン 加熱中 19分 59秒)
加熱終了	加熱 終了音 ピーピー… **加熱中・加熱後のご注意** ●高温のため庫内壁が膨張するときに「**ポン**」と鳴ることがあります。 冷めるときも鳴ることがあります。 ●**フラットテーブルが熱くなります。**直接手で触れないでください。 **フラットテーブルについてのご注意** 14ページ ●「**高温**」を表示します。 47ページ ●加熱終了後…製品内部を冷やすために**ファンが回転** (最大5分程度)します。 電源が切れるまで最大30分程度かかります。

※途中で操作を間違えたときは、**とりけし キー**を押してはじめからやり直してください。

あたため キー

角皿は、使わないでください。

使える容器（レンジ加熱）11ページ

準備

食品を入れて ドアを閉める

置きかた
フラットテーブルの**中央**に置きます。
2つに分けた場合も**中央に寄せて**置きます。

1

あたため キーを押す

- 押すとすぐに加熱がスタートします。
- 仕上がり調節をするときは、スタート後(約30秒以内)に**仕上がりキー**を押します。下記参照

- 加熱中、点滅表示で進行状態を示します。（4つ点灯すると終了間近)

加熱

加熱終了

終了音 ピーピー…

食品を取り出す

- 加熱が足りないときは、「**延長**」表示中に**回転つまみ**を回して加熱時間を合わせ、**スタート キー**を押します。(ドアを開けて1分以内に操作)2 ページ

ポイント

食品があたたまって、蒸気(湯気) がたくさん出てくると、加熱が終了するしくみになっています。そのため、ラップを器にしっかりかけると、蒸気が外に出にくくなり、加熱のしすぎになりますので、軽くかぶせます。

- **陶磁器・耐熱性の容器に入れて加熱します。**
- **量が多いときは2つに分けます。**
  より上手に仕上がります。

■ご注意

- **発泡トレーや耐熱性のないプラスチック容器は、溶けたりするので使えません。**
- **グリルやオーブン加熱の後に使用するときは、フラットテーブルが熱くなっていますので、ドアを開けて庫内を十分に冷ましてからご使用ください。熱に弱い容器などは、溶けることがあります。**
- **加熱後のラップは、やけどに気を付けて、すぐにはずします。**
  (食品・容器の変形の原因)

■お願い

次のような食品のあたためは、加熱のしすぎになるため、別のキーを使います。

- 飲み物 … **自動メニュー10(牛乳・酒)**で加熱します。30ページ
- パン類・あんまん・肉まん・まんじゅう・茶わん蒸し・乾燥したもの・水分の少ないもの(干もの・落花生など)・パセリ・青じそなどの乾燥…手動 **レンジ キー**で様子を見ながら加熱します。43ページ

仕上がりの調節

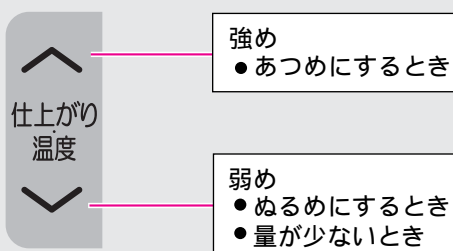
- お好みに応じて調節してください。
- 食品によって、必ず**仕上がりキー**を押すものがあります。右ページ参照

操作方法

あたため キーを押した後(約30秒以内)**に仕上がりキーを押します。**

※「強」または、「弱」を表示します。
強の場合は、4つのバーが点灯後、残り時間を表示します。

あたための調理例

「調理のときのお願い」もあわせてお読みください。10ページ
- 手動で加熱するときの目安時間 42ページ

常温・冷蔵もの

しっとり仕上げたい場合に
ラップをするもの

煮もの

分量：約100～400g
スタート直後：﹀(弱め)

カレー・シチュー

分量：約200～400g
- 加熱後、かき混ぜる。

水分をとばしぎみにしたい場合に
ラップをしないもの

ごはん

分量：1～4杯(約600gまで)
- 固めのごはんは、霧吹きなどで水をふりかける。

焼きもの(ハンバーグ)

分量：1～4個(約360g)
スタート直後：︿(強め)
- 表面が乾いていれば、あらかじめサラダ油をぬる。

炒めもの(焼きそば)

分量：約100～200g
- パサついているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。
加熱後､混ぜる。

揚げもの(天ぷら)

分量：約100～400g
- 皿にキッチンペーパーや天ぷら敷紙を敷き、重ならないように並べる。

※いかは､はじけるので手動 レンジ キー200Wで控えめに加熱します。36ページ

焼きとり

分量：2～6本(約150g)

ピラフ・焼きめし

分量：約100～400g
- 加熱後、混ぜる。

汁もの(スープ)

分量：1～2杯(約400mL)
- 加熱後、かき混ぜる。

冷凍もの

必ずラップをします

ごはん

分量：約100～600g
スタート直後：︿(強め)
- 皿にのせるか容器に入れる。

焼きもの(ハンバーグ)

分量：1～4個(約360g)
スタート直後：︿(強め)
- 加熱後、ラップをしたまま2～3分蒸らす。

カレー・シチュー

分量：約100～400g
スタート直後：︿(強め)
- 浅い容器に入れる。残り時間が出ると取り出してかき混ぜ、スタートを押して加熱する。加熱後かき混ぜる。

里いも・かぼちゃ

分量：約100～500g
スタート直後：︿(強め)

蒸しもの(しゅうまい)

分量：5～15個(約230g)
スタート直後：︿(強め)
- 両面に水をふりかける。

ピラフ

分量：約250～400g
スタート直後：︿(強め)

ミックスベジタブル

分量：約100～300g
- 少量加熱は火花が出ることがありますので､ご注意ください。

はがせ技 全解凍 キー・サックリ解凍 キー

1
・はがせ技 全解凍のとき
・サックリ解凍のとき

角皿は、使わないでください。

使える容器（レンジ加熱）11ページ

準備

食品を入れて ドアを閉める

ラップを敷きます。

置きかた

食器には、のせないでください。
ラップを敷いて食品をフラットテーブルの**中央**に置きます。

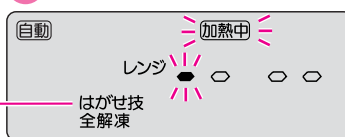
ラップは、食品より少し大きい程度に敷きます。**大きすぎてかぶさっていたり、包んだ状態では、上手に解凍できません。**

1

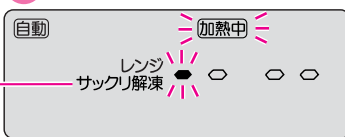
はがせ技 全解凍 または サックリ解凍 キーを押す

- 押すとすぐに加熱がスタートします。
- 加熱中、点滅表示で進行状態を示します。（4つ点灯すると終了間近）

▶ **解凍後、すぐに調理するときは**
はがせ技 全解凍 キーを押します。
焼いたり、煮たり、フライに用いたりするとき。

例 **はがせ技 全解凍のとき**

点灯

▶ **包丁が何とか入る状態まで解凍するときは**
サックリ解凍 キーを押します。
使う分だけ切り分けて、残りは再冷凍するとき。
（霜が残っている場合があります）

例 **サックリ解凍のとき**

点灯

- 仕上がり調節をするときは、スタート後（約30秒以内）に**仕上がりキー**を押します。下記参照

加熱

加熱終了

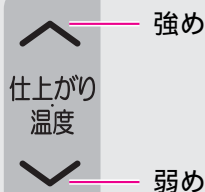
終了音
ピーピー…

食品を取り出す

- 加熱が足りないときは、「**延長**」表示中に**回転つまみ**を回して加熱時間を合わせ、**スタート キー**を押します。
（ドアを開けて1分以内に操作）2 ページ

仕上がりの調節

強め

弱め

- 素材や使いみちに応じて必ず、**仕上がりキー**を押すものがあります。
■ **素材別のコツ**をご覧ください。右ページ参照

操作方法

加熱スタート後（約30秒以内）**に仕上がりキーを押します。**
※「強」または、「弱」を表示します。

10ページ

ポイント

- **一度に解凍できる分量** ・**はがせ技 全解凍 キーのとき…100～1000gまで。**
  ・**サックリ解凍 キーのとき…300～500gまで。**
  ※**サックリ解凍 キー**で**仕上がりキー** ︿ **(強め)** のときは、100～1000gまで解凍できます。
- **解凍する直前まで冷凍室に入れておいた食品を使います。**
- 溶けかけているときは様子を見ながら、手動 **レンジ キー200W**で解凍します。36ページ
- **変色や煮えを防ぐために、身の細い部分や薄い部分には、アルミホイルを巻きます。**

■ 素材別のコツ

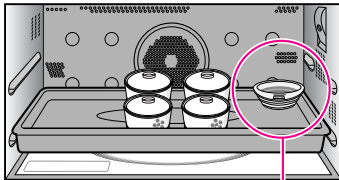
魚介類

操作	まぐろ(赤身)	えび	切り身魚
はがせ技 全解凍	解凍後、すぐ煮ものなどに用いるとき。 **仕上がりキー**の﹀**(弱め)**を押す。	解凍後、すぐフライや煮ものなどに用いるとき。 (**仕上がりキー**の﹀**(弱め)**を押す。)	解凍後、焼き魚や煮魚などに用いるとき。 ※一尾魚は、尾の細い部分にアルミホイルを巻く。
サックリ解凍	● 必要な分だけ切り分けるとき。 ● まぐろ・えび(甘えび)など、さしみとして用いるときは、**仕上がりキー**の︿**(強め)**を押す。		

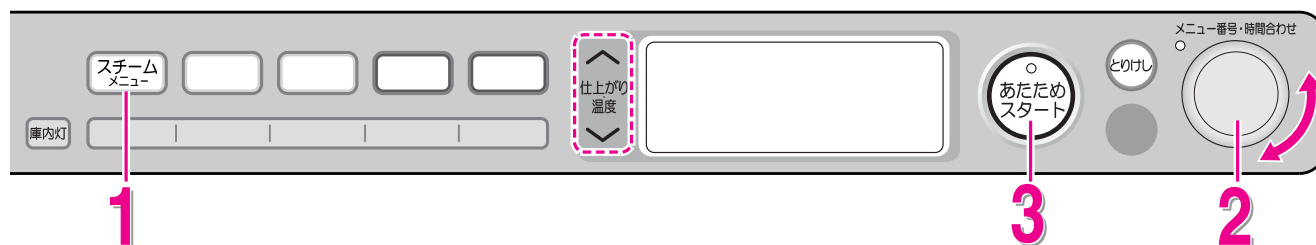
肉 類

操作	ひき肉(ミンチ)	薄切り肉	かたまり肉	とり肉
はがせ技 全解凍	解凍後、すぐ炒めたり、ハンバーグなどに用いるとき。	解凍後、すき焼きや野菜巻きなどに用いるとき。	解凍後、すぐローストポークなどに用いるとき。	解凍後、すぐ照り焼きなどに用いるとき。 **仕上がりキー**の﹀**(弱め)**を押す。 ※骨つきは、足の細い部分にアルミホイルを巻く。
サックリ解凍	● 必要な分だけ切り分けるとき。 ※かたまり肉のときは、**仕上がりキー**の︿**(強め)**を押す。			

■ご注意

- **はがせ技 全解凍 キー**の場合、素材の質や形、冷凍状態などにより、部分的に煮えたり、凍っているところが残ることがあります。加熱が足りない場合は、様子を見ながら加熱を延長してください。
- **サックリ解凍 キー**で解凍後、再冷凍する分は、きっちりラップに包んですばやく冷凍室に戻し、なるべく早く使い切りましょう。
- **アルミホイルを使うときは、庫内壁面やドアに触れないようにしてください。**
  火花が出て本体を傷めたりします。
- **庫内が高温のときは、スタートしません。**
  表示部に「U- 04」を表示し、お知らせ音が鳴ります。ドアを開けて冷ましましょう。表示が消えれば使えます。
- **グリルやオーブン加熱の後は、フラットテーブルが熱くなっていますので、プラスチックなど、熱に弱い容器を置いたり、ラップを敷かないでください。**
- **食品以外のもの** (バランなどの飾りや敷きもの・調味料の小袋) **といっしょに解凍するのはやめてください。**

■ 上手に解凍するための冷凍方法

- **バランなどの飾りや敷きもの・調味料入りの小袋は取り除きます。**
  材料は新鮮なものを薄く、平たく整えます。
- **1回分(200～300g)ずつに分けます。**
  かたまり肉以外は、極端に薄くならないよう、3cm以内に厚みをそろえます。
- **サックリ解凍 キー**のときは500gまでなら、小分けする必要はありません。厚みは2～3cmにそろえます。
  必ず空気を抜き、ラップなどで密封します。
- 野菜は、固めにゆでて水分をよくきります。※ゆでた野菜の解凍は、**あたため キー**で加熱します。18ページ

スチームメニューキー1～8

● **使う付属品**は、それぞれの**調理のポイント**を参照してください。24～25ページ
● **使える容器**は、メニューによって異なります。11ページ

準備

メニューに合った付属品をセットしドアを閉める

スチーム容器

置きかた
付属品の使いかたや料理の作りかたは、料理編をご覧ください。

メニュー番号3、6は、予熱があります。
メニュー番号5、7は、**8(スチーム発酵・予湿)**をしてから加熱します。

1 **スチームメニュー キーを押す**

2 **回転つまみを回して目的のメニュー番号に合わせる**

メニュー番号表示

1 酒蒸し
2 茶わん蒸し
3 ハンバーグ
4 スポンジケーキ
5 シュー&パイシュー
6 フランスパン
7 ロールパン
8 スチーム発酵・予湿

例 **2 (茶わん蒸し)のとき**

3 **スタート キーを押す**

●仕上がり調節をするときは、スタート後(約30秒以内)に**仕上がりキー**を押します。下記参照

加熱終了

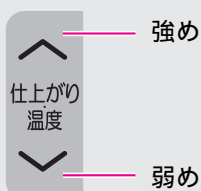
加熱

終了音 ピーピー…　**食品を取り出す**

スチーム容器を取り出す際は、
容器や残った湯でやけどをしないようにご注意ください。

●加熱が足りないときは、「**延長**」表示中に**回転つまみ**を回して加熱時間を合わせ、**スタート キー**を押します。
(ドアを開けて1分以内に操作)2 ページ

仕上がりの調節

仕上がり 温度
強め
弱め

●お好みに応じて調節してください。
●メニューによって必ず、**仕上がりキー**を押すものがあります。24ページ

操作方法

加熱スタート後(約30秒以内)**に仕上がりキーを押します。**
※「強」または、「弱」を表示します。**強**の場合は、4つのバーが点灯後、残り時間を表示します。

スチームメニューキー　8（スチーム発酵・予湿）

角皿は、使わないでください。

使える容器（レンジ加熱）11ページ

準備

スチーム容器に水を入れて 庫内にセットし、ドアを閉める

※メニューによって、入れる**水**の量が異なります。料理編を参照ください。

庫内に入れるのは、**水**を入れたスチーム容器だけです。食品や他の付属品は入れません。

スチーム容器の使いかた 25ページ

スチーム容器
フラットテーブル右奥の
スチーム容器ポジションに置く。

1

スチームメニュー キーを押す

2

回転つまみを回して メニュー番号8に 合わせる

3

スタート キーを押す

- **庫内が高温のときは、スタートしません。**
  表示部に「U- 04」を表示し、お知らせ音が鳴ります。
  ドアを開けて冷ましましょう。表示が消えれば使えます。
   47ページ
- 加熱中、点滅表示で進行状態を示します。(4つ点灯すると終了間近)
- 加熱中は、**庫内灯 キー**を押しても点灯しません。
- 仕上がり調節をするときは、スタート後(約30秒以内)に**仕上がりキー**を押します。左ページ参照

加熱終了

終了音
ピーピー…

- スチーム容器は、庫内に置いた状態にしておきます。
- 延長加熱は、できません。
- **予湿が完了したら、すぐに食品を庫内に入れて加熱をスタートさせてください。**
  ドアを開けなくても放置しておくと、蒸気が逃げてしまいます。

スチーム容器を取り出す際は、
容器や残った湯でやけどをしないようにご注意ください。

スチームメニュー一覧

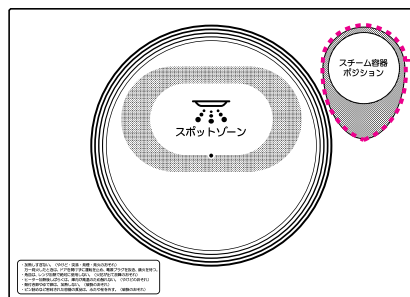
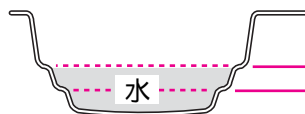
「調理のときのお願い」もあわせてお読みください。10ページ

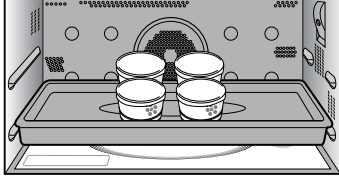
	メニュー番号・メニュー記載ページ	調理のポイント
角皿は使いません	■ レンジ加熱 1 (酒蒸し) 70ページ	スチーム容器に**水**を下の段差まで(約30mL)入れ、フラットテーブルに置きます。 ●食品は庫内中央に置きます。 ●**庫内が高温のときは、スタートしません。** 47ページ
	8 (スチーム発酵・予湿) 23ページ	スチーム容器に**水**を入れ、フラットテーブルに置きます。 ●**庫内が高温のときは、スタートしません。** 47ページ **発酵前の予湿**…容器の下の段差まで(約30mL)入れる。 **焼き上げ前の予湿**…容器の上の段差まで(約50mL)入れる。 仕上がりキー ︿ **(強め)**を押す。
角皿で調理します	■ オーブン加熱 2 (茶わん蒸し) 71ページ	スチーム容器に**熱湯**を上の段差まで(約50mL)入れ、角皿の右奥に置きます。
	3 (ハンバーグ) 53ページ	スチーム容器に**水**を上の段差まで(約50mL)入れ、フラットテーブルに置きます。 **予熱完了後** スチーム容器は、予熱完了後も入れた状態にしておきます。
	4 (スポンジケーキ) 86～88ページ	スチーム容器に**熱湯**を上の段差まで(約50mL)入れ、角皿の右奥に置きます。 仕上がりキー ●直径15cmの丸型を焼くときは、﹀ **(弱め)**を押します。 ●直径21cmの丸型や2段ケーキを焼くときは ︿ **(強め)**を押します。
	5 (シュー＆パイシュー) 94～96ページ	スチーム容器に**水**を上の段差まで(約50mL)入れ、フラットテーブルに置きます。 **焼き上げ前の予湿操作は、8(スチーム発酵・予湿) ︿ (強め)**でおこないます。 **予湿完了後** スチーム容器は、入れた状態にしておきます。

メニュー番号・メニュー記載ページ		調理のポイント
角皿で調理します	■ オーブン加熱 6 (フランスパン) 106～109ページ	スチーム容器は、使いません。予熱完了後に角皿下段に**熱湯**100mLをそそぎます。 予熱完了後 熱湯100mL
	7 (ロールパン) 102～103ページ	スチーム容器に**水**を上の段差まで(約50mL)入れ、フラットテーブルに置きます。 **焼き上げ前の予湿操作は、8(スチーム発酵・予湿) ︿ (強め)**でおこないます。 予湿完了後 スチーム容器は、入れた状態にしておきます。

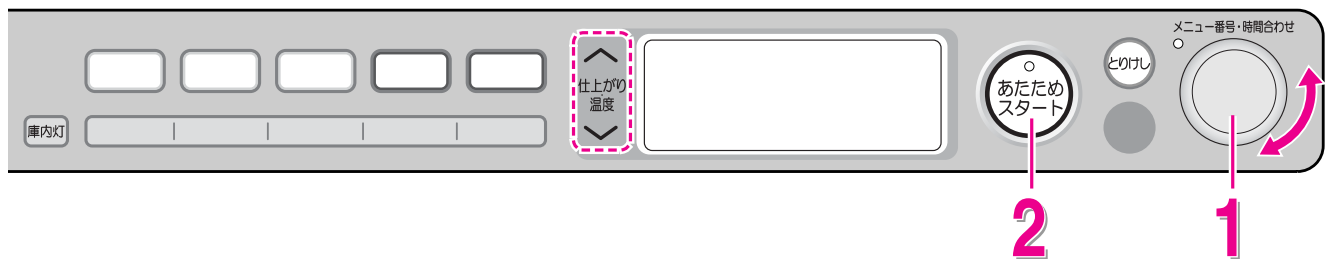
■スチーム容器の使いかた

スチーム容器のセット方法

庫内を上から見たところ

スチーム容器ポジション
スチーム容器に**水**または、**熱湯**を入れて置きます。
容器に入れる分量は、
上の段差まで（約50mL）または、
下の段差まで（約30mL）で説明しています。

(スチーム容器断面図)

■ご注意

- **メニューによってスチーム容器に入れるもの**(**水**・**熱湯**)**や分量**(50mL・30mL)、**置き場所**(スチーム容器ポジションだけでなく角皿の右奥など)**が異なります。料理編の説明をご覧ください。**
- **メニューによっては、スチーム容器を使わずに角皿に湯を入れる場合があります。**
  メニュー番号6 (フランスパン)
- 手動 **スチームあたため キー**で使うときは、**水**を下の段差まで(約30mL)入れて使います。

スチーム容器を取り出す際は、
容器や残った湯でやけどをしないようにご注意ください。

自動メニュー9～21

- **使う付属品**は、それぞれの**調理のポイント**を参照してください。右ページ参照
- **使える容器**は、メニューによって異なります。11ページ

準備

食品を入れて ドアを閉める

置きかた
付属品の使いかたや料理の作りかたは、料理編をご覧ください。

1

回転つまみを回して 目的のメニュー番号 に合わせる

メニュー番号表示

自動メニュー
9 やわらかあたため
10 牛乳・酒
11 ゆで葉菜
12 ゆで根菜
13 グラタン

豆乳メニュー
14 手作り豆腐
15 豆乳シチュー
16 豆乳わらびもち
17 豆乳プリン

300℃オーブン
18 オーブンフライ
19 とり肉のロースト
20 やきいも
21 クリスピーなピザ

例 **14（手作り豆腐）のとき**

自動
オーブン
下段
14

2

スタート キーを押す

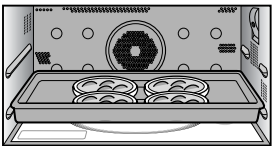
- 仕上がり調節をするときは、スタート後(約30秒以内)に**仕上がりキー**を押します。下記参照

加熱

加熱終了

終了音 ピーピー…　**食品を取り出す**

- 加熱が足りないときは、「**延長**」表示中に**回転つまみ**を回して加熱時間を合わせ、**スタート キー**を押します。
(ドアを開けて1分以内に操作) 2 ページ

仕上がりの調節

- お好みに応じて調節してください。
- メニューによって必ず、**仕上がりキー**を押すものがあります。右ページ参照

操作方法

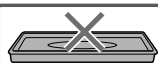
加熱スタート後(約30秒以内)**に仕上がりキーを押します。**
※「強」または、「弱」を表示します。

メニュー番号一覧（9～21）

「調理のときのお願い」も
あわせてお読みください。10ページ

	メニュー番号・メニュー記載ページ	調理のポイント
角皿は使いません	■ レンジ加熱 9（やわらかあたため） 28ページ	
	10（牛乳・酒）　30～31ページ	仕上がりキー 酒のかんをするときは、﹀(弱め)を押します。
	11（ゆで葉菜）　29ページ 12（ゆで根菜）　29ページ 15（豆乳シチュー）　75ページ 16（豆乳わらびもち） 101ページ	例 15（豆乳シチュー）のとき
角皿1段で調理します	■ グリル加熱 13（グラタン）　54～55ページ	角皿は、角皿受け棚の下段にセットします。市販の冷凍グラタンを焼くときは、手動で加熱します。
	■ オーブン加熱 14（手作り豆腐） 74～75ページ	仕上がりキー 1～2個のときは、﹀(弱め)を押します。 例 14（手作り豆腐）のとき
	17（豆乳プリン） 97～98ページ	仕上がりキー プリンのときは、﹀(弱め)を押します。
	18（オーブンフライ） 56～57ページ	
	19（とり肉のロースト） 58～61ページ	仕上がりキー ●とりのもも焼きのときは、︿(強め)を押します。 ●北京ダック風チキンのときは、﹀(弱め)を押します。
	20（やきいも）　101ページ	仕上がりキー ベイクドポテトのときは、︿(強め)を押します。
角皿1段または、2段で調理します	■ オーブン加熱 21（クリスピーなピザ） 112～113ページ	仕上がりキー ピザ(レギュラータイプ)を焼くときは、︿(強め)を押します。

調理のポイント：自動メニュー9（やわらかあたため）

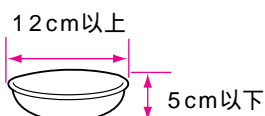
操作方法 26ページ **使える容器**（レンジ加熱）11ページ

角皿は、使わないでください。

ポイント

必ず、「加熱のしくみ」レンジ加熱の自動メニュー9（やわらかあたため）の コツ もあわせてお読みください。12ページ

- **一度の加熱に適している分量は、1～2人分（約200g以下）です。**
- **陶磁器・耐熱性の容器1つに入れて加熱します。**

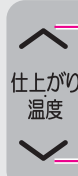
適した陶磁器・耐熱性の容器 12cm以上

5cm以下

仕上がりの調節

- お好みに応じて調節してください。
- 食品によって、必ず**仕上がりキー**を押すものがあります。下記参照

操作方法

加熱スタート後（約30秒以内）**に仕上がりキーを押します。**

※「強」または、「弱」を表示します。

強め
- あつめにするとき

弱め
- ぬるめにするとき
- 量が少ないとき

こんな食品のあたためっに

ラップはしません。

煮もの

ひじきの煮もの

分量：約100～200g

魚の煮つけ

分量：約100～200g

スタート直後：︿（強め）

大根といかの煮もの

分量：約100～200g

焼き魚

焼き魚（さばの塩焼き）

分量：1～2切れ（約200g）

いかの姿焼き（照り焼き）

分量：1/2～1杯（約150g）
- 輪切りにする。

焼き魚（ししゃも）

分量：2～4尾（約60g）

焼きたらこ

分量：1～2腹（約100g）
- 竹串などで表面に数カ所、穴をあけておく。

焼きとり

（とくにレバーが入ったもの）

分量：2～4本（約120g）

コンビニ食品

レンジ対応お弁当用揚げ調理済冷凍コロッケ

分量：50～140g（1個25～35gのもの）

スタート直後：﹀（弱め）

※メーカーや中身の材料・保存状態などにより少しはじけることがあります。

ソーセージ

分量：約100～200g
- 皮に切り目を入れる。

■おことわり

自動メニュー9（やわらかあたため）での加熱は、あたためによって起こる「かたくなる」「はじける」などの過熱を極力抑え、おいしくしかも庫内が汚れることなく仕上がるよう、加熱コントロールしていますが、食品の形状・脂ののり具合などによっては、若干はじけが生じることがあります。

■ご注意

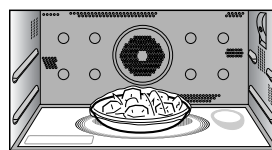
- **発泡トレーや耐熱性のないプラスチック容器は、溶けたりするので使えません。**
- **自動メニュー9（やわらかあたため）であっても、卵の加熱はしないでください。**
- **庫内が高温のときは、スタートしません。**
  表示部に「U- 04」を表示し、お知らせ音が鳴ります。ドアを開けて冷ましましょう。表示が消えれば使えます。
- **グリルやオーブン加熱の後は、フラットテーブルが熱くなっていますので、プラスチックなど、熱に弱い容器を置いたり、ラップを敷かないでください。**
- 加熱が足りないときは、手動 レンジ **キー200W**で様子を見ながら加熱してください。36ページ

調理のポイント：自動メニュー11(ゆで葉菜)・12(ゆで根菜)

操作方法 26ページ
使える容器（レンジ加熱）11ページ

角皿は、使わないでください。

ポイント

- **一度に加熱できる分量**　**11（ゆで葉菜）のとき…100〜400gまで。（ほうれん草は、300gまで）**
  12（ゆで根菜）のとき…100〜1000gまで。（にんじん、ごぼうは400gまで）
- 量が多いとき(300g以上)は同量ずつ2つに分けます。
- 材料の大きさは、そろえます。
- 水気を残して加熱します。食品の乾燥や、脱水を防ぎます。
- アクの強い野菜は、加熱前や後にアク抜きをします。
- 根菜類と葉菜類・花果菜類は、調理のしかたが異なります。

置きかた
容器や皿にのせ、**必ずラップかふたをして、**フラットテーブルの**中央**に置きます。

葉菜類/花果菜類　（ほうれん草など）

- 太い根には、十字の切り込みを入れる。

- 葉と茎を交互に重ねてラップする。

- 加熱後、アク抜きと色止めのためにすぐ水に取る。

根菜類（じゃがいも・さつまいもなど）

丸ごとゆでるとき

- **皿にのせません**
  ラップでしっかり包み、フラットテーブルの中央に置きます。

- 1個のときは、フラットテーブルの**手前寄り**に置きます。
- 加熱後ラップをしたまま4〜5分蒸らし、熱いうちに皮をむく。

切ってゆでるとき

- 大きさをそろえて切る。

仕上がりの調節

仕上がり温度
- **強め** 柔らかめに加熱するとき
- **弱め** かために加熱するとき

- お好みに応じて調節してください。
- 食品によって必ず、**仕上がりキー**を押すものがあります。
  ■ **素材別のコツ**をご覧ください。下記参照

操作方法　**加熱スタート後**(約30秒以内)**に仕上がりキーを押します。**
※「強」または、「弱」を表示します。

■ 素材別のコツ

	素材名	メニュー番号	コツ
葉菜類／花果菜類	キャベツ・白菜	11(ゆで葉菜)	太い芯はあらかじめそいでおく。
	カリフラワー・ブロッコリー		小房に分け、あらかじめ食塩水につけてアク抜きをする。
	グリーンアスパラガス		根元のかたい皮を取り、あらかじめ軽く塩でもんでおく。
	かぼちゃ		大きさを揃える。
根菜類	にんじん	12(ゆで根菜)	用途に合わせて切り、あらかじめひたひたの水(200gに対して100mL)を加えておく。ラップはたるませて食品に接するようにかぶせる。**仕上がりキーの**(弱め)を押す。
	だいこん		大きさを揃える。

■ご注意
- **少量の根菜**(冷凍ミックスベジタブルなど)**をゆでるときは、ひたひたの水に浸けて加熱します。**
  大きめの容器に**野菜が浸かるぐらいの水を入れ、ふたをして加熱**してください。
  加熱しすぎると発煙・発火のおそれがあります。
  ※にんじん50g(水25mL)のとき手動 レンジ キー1000W　約1分30秒
- **加熱の追加目的で同じ食品を自動加熱で続けて加熱しないでください。**
  食品が焦げることがあります。特に根菜類(さつまいもなど)は、必要以上の加熱をすると発火のおそれがあります。加熱を追加するときは、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。
  ※手動で加熱するときの目安時間 43ページ

自動メニュー10（牛乳・酒）

角皿は、使わないでください。

使える容器（レンジ加熱）11ページ

準備

食品を入れて、ドアを閉める

置きかた　フラットテーブルの**中央に寄せて**置きます。
※極端に端へ置くことは、避けてください。
上手に仕上がりません。

（1杯のとき）

（2杯のとき）（3杯のとき）（4杯のとき）

容器に入れる分量は、次ページの基準分量をお守りください。

1 回転つまみを回してメニュー番号10（牛乳・酒）に合わせる

● **2～4杯のとき**は、さらに 回して、**杯数**を合わせます。

例 1杯のとき

2 スタート キーを押す

次の場合は、スタート後(約30秒以内)に操作します。
● **お酒のとき**は、**仕上がりキー**の（弱め）を押します。
● **牛乳の仕上がりを調節するときは** 下記参照

例 4杯のとき

加熱

加熱終了

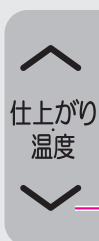
食品を取り出す

● 加熱が足りないときは、「**延長**」表示中に**回転つまみ**を回して加熱時間を合わせ、**スタート キー**を押します。
（ドアを開けて1分以内に操作）2 ページ

仕上がりの調節

酒のかんは、（弱め）で標準のあたためとなります

● 酒のかんをするときは

操作方法

加熱スタート後(約30秒以内)**に仕上がりキー （弱め）を押します。**
※「弱」を表示します。

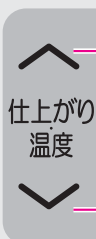
仕上がり温度

弱め
酒のかんをするとき

※**仕上がりを調節したいときは、**手動 **レンジ キー1000W**で時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。
手動 **レンジ キー** 36ページ

● 牛乳の仕上がりを調節するときは

操作方法

加熱スタート後(約30秒以内)**に仕上がりキーを押します。**
※「強」または、「弱」を表示します。

強め
● あつめにするとき
● 1杯あたりの量が多いとき
● 加熱前の基準温度より低いとき

弱め
● ぬるめにするとき
● 1杯あたりの量が少ないとき
● 加熱前の基準温度より高いとき

ポイント

- **一度に加熱できる分量は、基準分量1～4杯(本)まで。**
- **ふたやラップはしません。**
- **容器は、基準分量**（牛乳200mL／酒180mL）**を入れて8分目ぐらいになるものを使います。**下表参照
- **基準分量より多いとき・少ないとき**
  仕上がりキーを押して加熱するか30ページ、手動**レンジキー1000W**で様子を見ながらあたためてください。36ページ
  基準分量より少な過ぎるときに**自動メニュー10（牛乳・酒)**で加熱すると沸騰することがあります。
- **加熱前、加熱後も必ずかき混ぜます。**
- **加熱前の温度によっては、仕上がりキーを押してください。**(牛乳・コーヒーのとき)

■飲み物の基準分量

1mL＝1cc

基準分量 （ ）内は、コーヒー	**牛乳（コーヒー）**	**酒**
	200mL （150mL）	**180mL**
加熱前の基準温度	**冷蔵保存…約8℃** （常温保存・・・・・・・・・・約20℃ ※牛乳より約10℃あつめに仕上がります。）	**常温保存…約20℃**
容　器	**200mL**入りを1～4杯まであたためられます。	**180mL**入りを1～4杯まであたためられます。 アルミホイル
	●コップは、低めの広口容器を使う。 ●酒をとっくりに入れて、くびれているところより量が上にくるときは、くびれているところに**アルミホイル**を巻く。	

■ご注意

- **酒のかんでアルミホイルを使うときは、庫内壁面やドアに触れないようにしてください。**
  火花が出ることがあり、危険です。
- **牛乳ビンのまま加熱するとふき出します。**
  必ず、カップに移し替えてください。
- **加熱しすぎないでください。**
  取り出すときに突沸してやけどをすることがあります。
  加熱しすぎたときは、そのまま20秒ほど庫内で冷ましてから取り出してください。

■手動レンジ1000Wで加熱するときの目安時間

牛乳(冷蔵もの)	1杯(200mL)	**約1分10秒**
酒　(常温もの)	1杯(180mL)	**約50秒**

スチームあたため キー

角皿は、使わないでください。

使える容器（レンジ加熱）11ページ

準備

水（約30mL／大さじ2杯分）**を入れたスチーム容器をセットする**

食品を庫内中央に置き、ドアを閉める

例 **冷凍しゅうまい9個を加熱するとき**

スチーム容器のセット方法

盛り付け・配置例

右ページ参照

1 スチームあたため キーを押す

●初め、1分を表示。

2 回転つまみを回して加熱時間を合わせる

加熱時間の目安は、**■素材別のコツ**参照 右ページ参照

加熱時間設定範囲10分まで
・　5分まで…10秒単位
・10分まで…30秒単位

例 **2分30秒加熱するとき**

3 スタート キーを押す

●残り時間を表示。

加熱終了

加熱

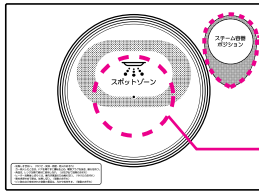
終了音 ピーピー…

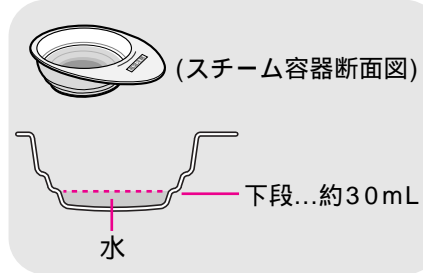
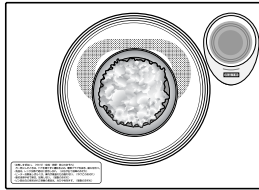
食品を取り出す

●加熱が足りないときは、「**延長**」表示中に**回転つまみ**を回して加熱時間を合わせ、**スタート キー**を押します。
（ドアを開けて1分以内に操作）2 ページ

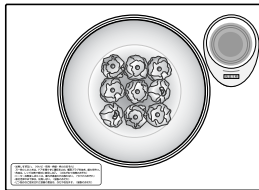
スチーム容器を取り出す際は、
容器や残った湯でやけどをしないようにご注意ください。

10ページ

スチーム容器のセット方法 庫内を上から見たところ

スチーム容器に水(約30mL/大さじ2杯分)**を入れて置きます。**

食品は、庫内中央に置きます。

盛り付け・配置例

冷蔵ごはん

分量：1杯（約150g）
加熱時間 :1分10秒～1分30秒

●冷蔵室に半日以上保存して固くなったごはんは、霧を吹いてラップをし、**あたため** キーで加熱してください。18～19 ページ

冷凍しゅうまい

分量：9個（約140g）
加熱時間 :2分10秒～2分30秒

●皿の中央に寄せて並べる。

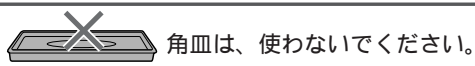
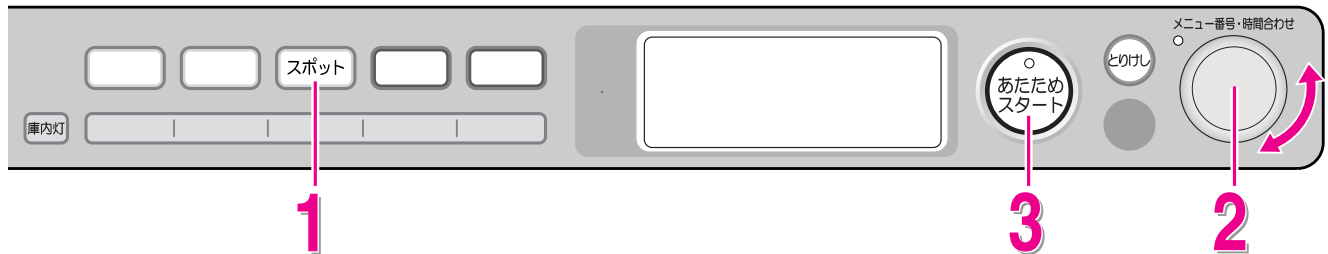
■素材別のコツ

加熱時間の目安です。分量は、1人分が適しています。　（ラップ・ふたはしません）

メニュー		分量/目安時間	コ　ツ
冷凍もの	肉まん・あんまん	1個(120g)/1分40秒～2分	底の紙を取って、サッと水にくぐらせる。※加熱後は、早めに召しあがってください。
	しゅうまい	9個(140g)/2分10秒～2分30秒	皿の中央に寄せて並べる。
	焼きおにぎり	2個(100g)/2分～2分20秒	——
	お好み焼き	1枚(200g)/4分30秒～4分50秒	——
	ホットケーキ	2枚(100g)/1分30秒～1分50秒	2枚を重ねて皿にのせる。
	明石焼き	4個(110g)/2分30秒～2分50秒	——
冷蔵もの	ごはん	1杯(150g)/1分10秒～1分30秒	※冷蔵室に半日以上保存して固くなったごはんは、霧を吹いてラップをし、**あたため**キーで加熱してください。
	肉まん・あんまん	1個(120g)/1分10秒～1分30秒	底の紙を取って、サッと水にくぐらせる。※加熱後は、早めに召しあがってください。
	煮もの	200g/1分40秒～2分	——
	まんじゅう	2個(120g)/20～30秒	※あらかじめ、食品を入れずに**スチームあたため**キー［スチーム容器に水を下の段差まで(約30mL)入れ、フラットテーブルに置く］で約1分加熱します。加熱終了後、食品を庫内に入れ、延長表示中に回転つまみを回し、左記の目安時間で加熱してください。
常温もの	ロールパン	2個(60g)/約10秒	
	お総菜パン	1個(140g)/10～20秒	

■ご注意

- **スチーム容器に必ず、水**(約30mL／大さじ2杯分)**を入れてください。**
  水以外のものは、入れないでください。
- **庫内が高温のときは、スタートしません。**47ページ
  表示部に「U- 04」を表示し、お知らせ音が鳴ります。ドアを開けて冷ましましょう。表示が消えれば使えます。

スポット キー

使える容器（レンジ加熱）11ページ

準備

食品を入れて、ドアを閉める

- あたためる食品は、スポットゾーンに置きます。右ページ参照

1

スポット キーを押す

- 初め、40秒を表示します。

2

回転つまみを回し、加熱時間を合わせる

加熱時間設定範囲
1分30秒まで
・ 5秒単位

例 45秒加熱するとき

3

スタート キーを押す

- 残り時間を表示。

加熱終了

食品を取り出す

- 加熱が足りないときは、「**延長**」表示中に**回転つまみ**を回して加熱時間を合わせ、**スタート キー**を押します。(ドアを開けて1分以内に操作) 2 ページ

■ご注意

- **あたためたい食品の置く位置は、必ず、スポットゾーンに置いてください。**
  位置がずれると仕上がりが悪くなります。また、盛り付け方などによって、付け合わせも多少あたたかくなることがあります。
- **スポットゾーンに電波を集中させていますので、短時間で仕上がります。**
  延長するときは、様子を見ながら、控えめに加熱してください。
  食品によって焦げやはじけることがあります。

※いかのフライは、はじけるので **スポット キー**では、加熱しないでください。

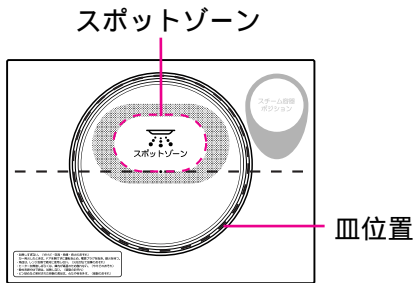
こんな食品のあたためのに

「調理のときのお願い」もあわせてお読みください。10ページ

盛り付けた状態で冷蔵室に保存していたものをあたためるのに適しています。

ポイント

スポットゾーン

皿位置

ラップはしません。

- **置きかた**
  庫内スポットゾーンの範囲に入るぐらいにあたためたい食品を置く。
- **一度に加熱できる分量は**
  下記盛り付け例を参考にしてください。
  付け合わせの量によって主菜の仕上がりも変わります。写真を目安に盛り付けてください。
- **主菜と付け合わせの間を少し開ける。**
  重ねると主菜の熱が付け合わせに伝わってしまいます

盛り付け例と加熱の目安時間

常温ものの場合、夏場など室温が高いときは、様子を見ながら控えめに加熱してください。

コロッケ

分量：2個（約120g）
加熱時間
- 冷蔵もの :35～45秒
- 常温もの :30～35秒

からあげ

分量：約100g
加熱時間
- 冷蔵もの :40～50秒
- 常温もの :30～35秒

しょうが焼き

分量：約100g
加熱時間
- 冷蔵もの :35～45秒
- 常温もの :30～35秒

とんかつ

分量：1枚（約130g）
加熱時間
- 冷蔵もの :40～50秒
- 常温もの :30～35秒

ハンバーグ

分量：1個（約120g）
加熱時間
- 冷蔵もの :1分～1分10秒
- 常温もの :50～55秒

ポークソテー

分量：1枚（約100g）
加熱時間
- 冷蔵もの :50秒～1分
- 常温もの :45～50秒

ミンチカツ・魚のフライ

分量：1個（約100g）
加熱時間
- 冷蔵もの :30～40秒
- 常温もの :25～30秒

チキンソテー

分量：1枚（約120g）
加熱時間
- 冷蔵もの :55秒～1分5秒
- 常温もの :45～50秒

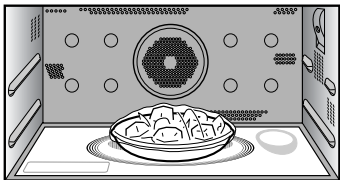
(応用例)

カレー

分量：あたたかいごはん
約150g
常温カレー
約200g

加熱時間 :1分20秒～1分30秒

■ご注意

常温ものの場合、付け合わせが冷蔵室で保存していた場合と比べ、あたたかくなることがあります。

レンジキー

「調理のときのお願い」もあわせてお読みください。10ページ

角皿は、使わないでください。

使える容器（レンジ加熱）11ページ

準備

食品を入れてドアを閉める

置きかた

フラットテーブルの中央に置きます。
2つに分けた場合も中央に寄せて置きます。

1

レンジキーを押す

●初め、1000Wを表示。

W数(出力)を変更するときは

押すごとに出力が切り替わります。

1000W→600W→500W→200W

2

回転つまみを回し、加熱時間を合わせる

加熱時間設定範囲

- 1000W・600W ・500W … **30分まで**
- 200W … **1時間35分まで**
  - 5分まで10秒単位・15分まで30秒単位
  - 30分まで1分単位・1時間35分まで5分単位

例　3分30秒加熱するとき

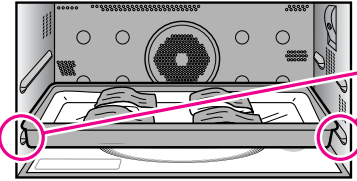
3

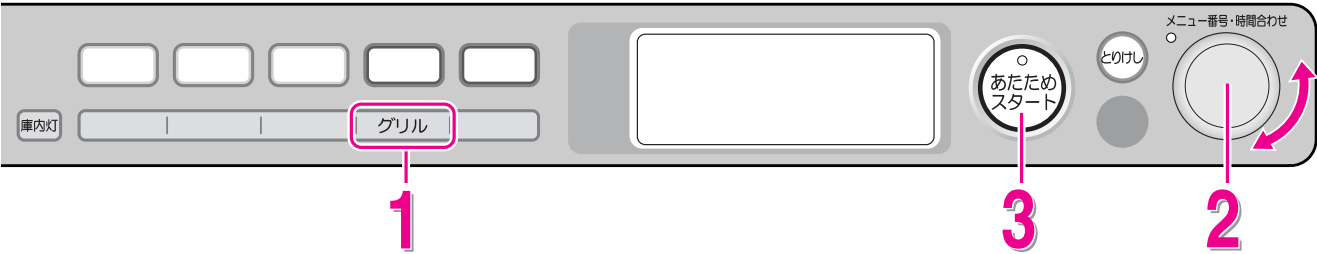
スタートキーを押す

●残り時間を表示。

加熱終了

食品を取り出す

●加熱が足りないときは、「**延長**」表示中に**回転つまみ**を回して加熱時間を合わせ、**スタートキー**を押します。
（ドアを開けて1分以内に操作）2ページ

グリル キー

「調理のときのお願い」もあわせてお読みください。10ページ

角皿を使います。

使える容器（グリル加熱）11ページ

準備	**角皿にのせた食品を入れてドアを閉める** 角皿は、角皿受け棚(下段)にのせ、**奥に当たるまで確実に入れてください。**
1	**グリル キーを押す** ●初め、20分を表示。 下段 グリル 20分00秒 ●初め、20分を表示。
2	**回転つまみを回し、加熱時間を合わせる** **加熱時間設定範囲 30分まで** ・　5分まで10秒単位 ・15分まで30秒単位 ・30分まで1分単位 例 **15分加熱するとき** 下段 グリル 15分00秒
3	**スタート キーを押す** ●残り時間を表示。 加熱
加熱終了	終了音 ピーピー… **食品を取り出す** ●加熱が足りないときは、「**延長**」表示中に**回転つまみ**を回して加熱時間を合わせ、**スタート キー**を押します。(ドアを開けて1分以内に操作) 2ページ

レンジキー／グリルキー

手動加熱

オーブン1段 キー ・ オーブン2段 キー

■ 市販のお料理ブックを見ながら作るときは、**予熱ありオーブンの操作**を参考にしてください。
(続けて焼くときも予熱ありの操作をおすすめします)

使える容器 (オーブン加熱) 11ページ

予熱ありオーブンの操作方法

（予熱なしオーブンの操作方法は、次ページ上に記載しています）

予熱をする…あらかじめ庫内の温度を設定温度まで上げておきます。

準備

庫内をカラにしてドアを閉める

食品・角皿は入れません。

メニューによっては、角皿を入れて予熱をする場合があります。
(**21 クリスピーなピザ**を手動でするときなど)

1

オーブン1段 キーを1度押す

※2度押すと予熱なしオーブンの設定になります。

● 2段で調理するときは、
オーブン2段 キーを1度押します。

例 **1段調理のとき**

オーブン 予熱　1段

2

温度キー ＾ ∨ を押して、加熱温度を合わせる

●初め、170℃を表示。

加熱温度設定範囲
110℃～300℃まで
・10℃単位

例 **180℃のとき**

オーブン 予熱　180℃

3

スタート キーを押す

●予熱中、点滅表示で進行状態を示します。
(4つ点灯すると、予熱完了間近)
●予熱温度まで自動で加熱します。

加熱中　オーブン 予熱

予熱完了

予熱が完了すると(設定温度になると)

予熱完了音
ピッピッピッピッピッ

※30分間予熱状態を保っていますが、合わせた温度が260℃以上のときは、15分間となります。
(その間、予熱完了が点滅しています)

加熱中　オーブン 予熱完了　180℃

10ページ

予熱なしオーブンの操作方法

食品を庫内に入れて、操作 1 で **オーブン1段** **キー**または、**オーブン2段** **キー**を**2度**押す。
1 →2 →4→5 の順におこなってください。
※ 料理編で紹介している、予熱をせずに **オーブン1段** **キー** または、**オーブン2段** **キー** で
調理するときの操作方法です。例：アップルパイ・スイートポテトなど

加熱(予熱)途中に温度変更するとき

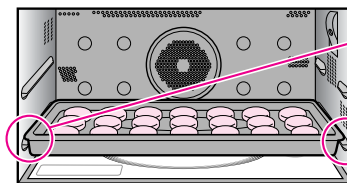
オーブン1段 **キー**または **オーブン2段** **キー**を押し、温度表示になってから **温度キー** ︿ ﹀ を押す。

■ご注意

- 市販の本やガスオーブン、他の電気オーブンのレシピで作るときは、このクックブック(料理編)の類似メニューの温度や加熱時間を参考に様子を見ながら加熱してください。
  市販の本などの温度や加熱時間では、うまく仕上がらないことがあります。

焼き上げる…食品を入れて、設定した温度・時間で焼き上げます。

準備

角皿にのせた食品を入れてドアを閉める

角皿は、角皿受け棚にのせ、**奥に当たるまで確実に入れてください。**

棚位置 (上段・下段)は、料理編を参照ください。

**※ドアを開けると温度が下がります。
すばやくドアの開閉をしてください。**

4

回転つまみを回して、加熱時間を合わせる

- 初め、20分を表示。

加熱時間設定範囲
1時間35分まで
・30分まで1分単位・1時間35分まで5分単位

例 **25分加熱するとき**

5

スタート キーを押す

- 残り時間を表示。

加熱

加熱終了

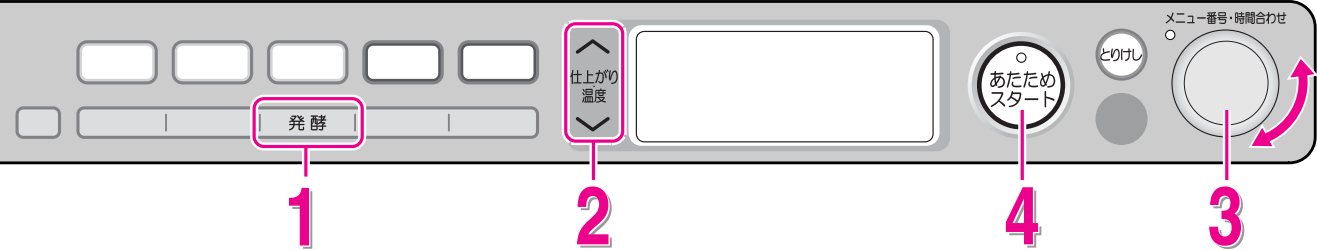
食品を取り出す

- 加熱が足りないときは、「**延長**」表示中に**回転つまみ**を回して加熱時間を合わせ、**スタート** **キー**を押します。
(ドアを開けて1分以内に操作) 2 ページ

オーブン1段キー・オーブン2段キー

手動加熱

発　酵 キー

「調理のときのお願い」もあわせてお読みください。10ページ

使える容器（オーブン加熱）11ページ

準備

角皿にのせた食品を入れてドアを閉める

角皿は、角皿受け棚にのせ、**奥に当たるまで確実に入れてください。**
棚位置（上段・下段）は、料理編を参照ください。

1 **発　酵 キーを押す**

●初め、40°Cを表示。（発酵の標準設定温度は40°Cです）

発酵 40℃

2 **温度キー ∧ ∨ を押して、発酵温度を合わせる**

発酵温度設定範囲
30℃・35℃・40℃・45℃
・5℃単位

例 **30℃のとき**

発酵 30℃

3 **回転つまみを回して、発酵時間を合わせる**

●初め、40分を表示。

発酵時間設定範囲
8時間まで
・1時間まで5分単位・8時間まで30分単位

例 **50分発酵するとき**

発酵 50分00秒

4 **スタート キーを押す**

●残り時間を表示。

●**庫内が高温のときは、スタートしません。**
表示部に「U- 04」を表示し、お知らせ音が鳴ります。
ドアを開けて冷ましましょう。表示が消えれば使えます。
●加熱中は、**庫内灯 キー**を押しても点灯しません。

加熱

加熱終了

終了音 ピーピー…

食品を取り出す

●発酵が足りないときは、「**延長**」表示中に**回転つまみ**を回して発酵時間を合わせ、**スタート キー**を押します。
（ドアを開けて1分以内に操作）2ページ

好みの温度 キー

赤外線センサーがはたらいて加熱するので、仕上がりの温度を合わせることができます。

角皿は、使わないでください。

使える容器（レンジ加熱）11ページ

準備

食品を入れてドアを閉める

置きかた
フラットテーブルの**中央**に置きます。

必ず、「**加熱のしくみ**」レンジ加熱 手動… 好みの温度 キーの コツ も合わせてお読みください。12ページ

1 **好みの温度 キーを押す**

●初め、70℃を表示。

2 **温度キー ∧ ∨ を押して、温度を合わせる**

温度設定範囲(食品の表面温度)
−10℃・20℃〜90℃
・5℃単位

例 **50℃のとき**

3 **スタート キーを押す**

加熱

加熱終了

終了音 ピーピー…

食品を取り出す

●加熱が足りないときは、「**延長**」表示中に**回転つまみ**を回して加熱時間を合わせ、**スタート キー**を押します。
(ドアを開けて1分以内に操作) 2ページ

温度設定(あたため)の目安

食品	温度
スープ	80〜90℃
ごはん	70〜80℃
総菜パン	50〜60℃
おにぎり	40〜50℃
バター	20℃
アイスクリーム	−10℃

- **温度は目安です。**(食品の表面温度) **加熱する分量は、1〜2人分を基準にしています。**
- 総菜パン(ホットドッグなど)は、表面と具の仕上がり温度が異なります。

■ご注意

- **飲み物のあたためは、自動メニュー10 (牛乳・酒)を使います。** 30〜31ページ
- **食品は、「容器に約8分目」を目安に入れてください。**
  容器の大きさ・形状・材質・食品の分量などにより、仕上がり温度が変わることがあります。
- **チョコレートやクリームを使ったパンは、加熱しないでください。**
  パンの温度でチョコレートやクリームが溶けることがあります。
- **グリルやオーブン加熱の後に使用するときは、フラットテーブルが熱くなっていますので、ドアを開けて庫内を十分に冷ましてからご使用ください。熱に弱い容器などは、溶けることがあります。**
- **庫内が高温のときは、スタートしません。**
  表示部に「U- 04」を表示し、お知らせ音が鳴ります。
  ドアを開けて冷ましましょう。表示が消えれば使えます。

加熱早見表

目安時間としてご覧ください。
食品の種類・加熱前の温度・素材の鮮度などにより異なりますので、様子を見ながら加熱してください。

この製品には、トーストを焼く機能は、ありません。

おかずなどのあたため

■「茶わん蒸し」以外は、手動 レンジ 1000Wで加熱します。36ページ

	メニュー	ラップの有無	分量/目安時間	コツ　mL=cc
常温もの・冷蔵もの	煮もの	有	200g／約1分	——
	カレー・シチュー	有	1人分(200g)／約1分30秒	加熱後、かき混ぜる。
	汁もの(スープ)	無	1杯(200mL)／約1分	加熱後、かき混ぜる。
	肉まん・あんまん	有	1個(110g)／約40秒	底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む。 ※あんまんは、あんが先に熱くなり、3分以上加熱すると発煙・発火のおそれがあるので、加熱時間は控えめに。
	まんじゅう	有	1個(65g)／10〜20秒	※あんが熱くなるので控えめに加熱する。
	ごはん	無	1杯(150g)／約40秒	固めのときは、水をふりかける。
	焼きそば スパゲッティ	無	1皿(200g)／約1分	パサついているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。加熱後、かき混ぜる。
	ハンバーグ	無	2個(180g)／約1分	——
	天ぷら・フライ	無	1人分(200g)／約1分10秒	——
	やきとり	無	6本(150g)／約40秒	照りを出すため、あらかじめたれをぬる。
	ピラフ・焼めし	無	1人分(250g)／約1分30秒	加熱後、かき混ぜる。
	茶わん蒸し	無	1個／**レンジ200W**で約3分	※具の種類や量によって、加熱時間が異なるので、様子を見ながら加熱する。
冷凍もの	ごはん	有	1杯(150g)／約2分10秒	——
	カレー・シチュー	有	1人分(200g)／約4分	残り時間が1分のとき、取り出してかき混ぜる。
	ハンバーグ	有	2個(180g)／約3分10秒	加熱後、ラップをしたまま2〜3分蒸らす。
	しゅうまい	有	15個(230g)／約4分20秒	両面に水を振りかける。
	ピラフ・焼きめし	有	1人分(250g)／約4分	あらかじめよくほぐしておく。
	ミックスベジタブル	有	約100g／約2分10秒	※少量加熱は火花が出ることがありますので、避けてください。
	里いも・かぼちゃ	有	約500g／約8分30秒	——
	肉まん・あんまん	有	1個(110g)／約1分	底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む。 ※あんまんは、あんが先に熱くなり、4分以上加熱すると発煙・発火のおそれがあるので、加熱時間は控えめに。
	まんじゅう	有	1個(65g)／30〜50秒	※あんが熱くなるので控えめに加熱する。

野菜をゆでる

■手動 レンジ 1000Wで加熱します。36ページ

素材		分量/目安時間	コツ （必ずラップかふたをします）
根菜類	じゃがいも	150g/約3分	丸ごとのときは、加熱後、ラップをしたまま4～5分蒸らし、熱いうちに皮をむく。
	にんじん	200g/約4分20秒	用途に合わせて切り、あらかじめひたひたの水(100mL）を加えておく。ラップは、たるませて食品に接するようにかぶせる。
	だいこん	400g/約5分30秒	大きさをそろえる。
葉菜類	ほうれん草	200g/約1分50秒	太い根には、十文字の切りこみを入れて、葉と茎を交互に重ねてラップに包み、皿にのせる。
	キャベツ・白菜	200g/約1分50秒	太い芯はあらかじめ、そいでおく。
	カリフラワー ブロッコリー	200g/約1分50秒	小房に分け、あらかじめ食塩水につけてアク抜きをする。
	グリーンアスパラガス	200g/約1分10秒	根元のかたい皮を取り、あらかじめ軽く塩でもんでおく。
	かぼちゃ	400g/約3分	大きさをそろえる。

乾燥したもの、水分の少ないもの(干もの、落花生など)の乾燥

■手動 レンジ 200Wで様子を見ながら加熱します。36ページ

パセリ、青じそなど
加熱しすぎると焦げて煙が出ることがあります。

パン類のあたため

■手動 レンジ 500Wで加熱します。36ページ

ロールパン2個［1個40g］のとき約20秒
時間がたつと固くなるので、食べる直前に様子を見ながら加熱します。

フライものをあたためる

■手動 オーブン1段 予熱なし操作で190℃に設定し加熱します。39ページ

メニュー		分量/目安時間	コツ（ラップ・ふたはしません）
常温もの	フライ・コロッケ・からあげ	150g/約12分	角皿に食品を並べ、下段に入れて加熱します。
冷凍もの	フライ・コロッケ・からあげ・たこやき	150g/約15分	

故障かな？

修理を依頼される前に、もう一度お調べください。

	こんな場合	故障ではありません
音について	**加熱中（カラ焼き時も含む）や終了後に「ブーン」とファンが回ったり、止まったりする。**	●製品内部を冷やすために回ります。
	キーの受け付け音、加熱終了音が鳴らない。	●お知らせ音を消す設定になっていませんか？ 手動 **レンジ** **キー**を４秒間押し続けると「ピッ」と１回鳴り、解除されます。 「**お知らせ音の消しかた**」 16ページ
	加熱中にときどき暗くなったり「カチカチ」と音がする。	●加熱をコントロールしているためです。
	オーブン・グリル加熱のときに「ポン」やきしみ音がする。	●高温のため、庫内壁が膨張するときの音です。
	レンジ加熱のとき「パチン」と音がする。	●ドアと本体の接触面に付着していた水滴がはじける音です。
動作について	**コンセントに電源プラグを差し込んでいるのに何も表示しない。**	●ドアを開閉すると電源が入ります。（「0」表示点灯） ●ドアを閉めて１分間放置すると表示が消え、電源が切れます。**電源オートオフ機能**（省エネ設計） 16ページ
	加熱中、庫内灯が点灯しない。	● **庫内灯** **キー**を押すと点灯します。14ページ ただし、**発酵** **キー、スチームメニュー8（スチーム発酵・予湿）**を使うときは、点灯しません。
	加熱中、ドアの下部に水滴が付いたり、落ちるときがある。	●食品から出た水分が水蒸気となり、ドアに付着したもので、心配ありません。ふきんで拭き取ってください。
	煙が出たり、いやなにおいがする。	●ご購入後にカラ焼きされましたか？17ページ ●庫内やドアに食品カスなどが付着していませんか？ また、煮汁などの油や液体をこぼしませんでしたか？ 「**お手入れ**」48～49ページ
	庫内で火花が出る。（レンジ加熱のとき）	●角皿、金串、アルミホイル、金粉・銀粉の飾りのある容器や金属容器を使っていませんか？ 食品カスなどが付着していませんか？
	加熱中に電源がすぐ切れる。 （ブレーカーが切れる）	●電気の容量を超えていませんか？ 販売店にご相談ください。6ページ

こんな場合		故障ではありません (原因と思われることをご確認ください)
仕上がりについて	はがせ技 全解凍・サックリ解凍キーを使うと加熱しすぎる。	●素材に応じて**仕上がりキー**を使っていますか？ 20～21ページ ●フラットテーブルにラップを敷いて、食品を中央にのせていますか？
	はがせ技 全解凍・サックリ解凍キーを使うと加熱が足りない。	●発泡トレーのままで加熱していませんか？ 発泡トレーを使用するとかために仕上がります。 ●フラットテーブルにラップを敷いて、食品を中央にのせていますか？
	飲み物が熱くなりすぎる。	●**自動メニュー10（牛乳・酒）**で加熱されていますか？ 30～31ページ ●容器に入れる1杯あたりの基準分量を守っていますか？（牛乳200mL／酒180mL） ●加熱前の温度に応じて**仕上がりキー**を使っていますか？ 30ページ
	オーブン・グリル加熱で焦げ目がつかない。	●角皿を角皿受け棚にのせていますか？
	オーブン・グリル加熱で仕上がりにムラがある。	●角皿を角皿受け棚にのせ、奥に当たるまで確実に入れていますか？
	市販の料理ブックや他の製品のオーブンメニューが上手にできない。	●このクックブックの料理編の類似メニューの加熱方法を参考に手動で予熱をしてから、様子を見ながら焼いてください。 (温度や時間が、市販のお料理ブックなどと異なることがあります)

お料理がうまくできない場合は？

●スポンジケーキ

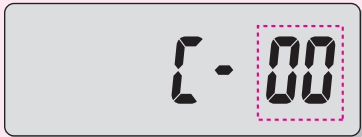
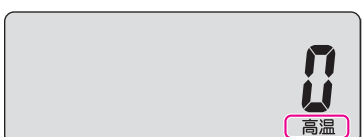
	原因と思われること
固く、きめがつまっていてふくらみが悪い	●粉を入れてから混ぜすぎた。 ●溶かしバターを入れてから混ぜすぎた。
ふくらみが悪い	●粉や溶かしバターを入れてから混ぜすぎた。 ●生地を作ってすぐに焼かなかった。 ●卵の泡立て不足。
きめが粗く、なめらかさがない	●粉合わせ不足。 ●粉ふるいを忘れた。

●シュークリーム

ふくらみが悪い	●粉を入れてからよく練らなかった。 ●水とバターの沸騰が足りなかった。 ●溶き卵が少なかった。 ●卵を入れる前に生地が冷めていた。
横に広がる	●溶き卵が多すぎた。
底が持ち上がる	●アルミホイルにバターを塗った。
底に穴が開く	●焼き上げ後、すぐにアルミホイルからはがさなかった。

●クッキー

焼きムラがある	●大きさ・厚みが均一でない。 ●生地を並べるのに時間がかかりすぎた。

●パン

ふくらみが悪い	●ドライイーストが古い。 ●ドライイーストが弱っている。 ●水の分量が少ないまたは、多い。 ●水温が高いまたは、低い。 ●気温が高いまたは、低い。
腰折れする 側面にしわができる	●焼き上げ後、すぐ型から出さなかった。
発酵中に生地がちぎれる	●生地のこね上げ温度が高かった。 ●材料の温度が高かった。

こんな表示が出て加熱できない (エラー音…ピピピピピ)

こんな表示が出たら	調べるところ
U- 03 食品 (U - 03)	**食品の分量が少なすぎます。** **とりけし キー**を押して分量を増やすか、加熱時間を5分以内に合わせてください。
U- 04 高温 (U - 04)	**庫内が高温のため使用できません。** **エラー表示が消えると使用できます。** (ドアを開けておきましょう) U- 04 表示中は、**はがせ技 全解凍 キー・サックリ解凍 キー・メニュー番号 1(酒蒸し)・8(スチーム発酵・予温)・9(やわらかあたため)・発酵 キー・好みの温度 キー・スチームあたため キー**は使えません。 **とりけし キー**を押すと他の加熱は使えます。
番 号 C- 00 (C- 番号)	**製品が故障している場合があります。** 電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店または、もよりのシャープお客様ご相談窓口に、表示の番号をご連絡ください。 88 88 の表示と交互に点灯します。

「高温」表示について

「高温」は、オーブン・グリルの加熱終了後に表示します。
加熱途中でドアを開けたときも表示します。
レンジ加熱終了後にも、表示することがあります。
フラットテーブルなど、やけどにご注意ください。
冷めると消灯します。

お手入れ

汚れたら、すぐに！こまめに！が、お手入れ上手のポイントです

必ず電源プラグを抜き、本体・付属品が冷めてからおこなってください。
(電源プラグのほこりも拭き取りましょう)

庫内に食品カスや油分の多い肉汁などをこぼしたり、放っておくと、発煙や火花が出る原因になります。

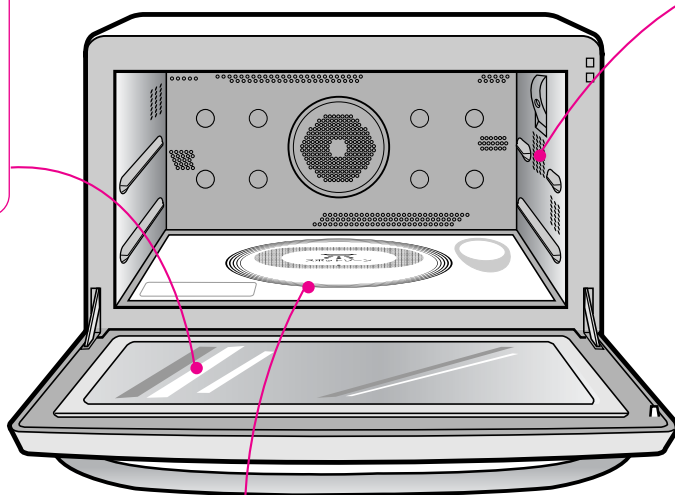
本体(内側・外側)の汚れ

汁や食品カスは、固く絞ったふきんですぐに水拭きをします。
汚れが落ちにくいときは、うすめた台所用合成洗剤(中性)を使い、
最後は水拭きをします。

ドアガラス

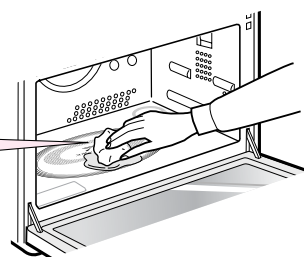
食器などを当てたりして、傷を付けない
加熱中にひびが入り、割れたりすることがあります。

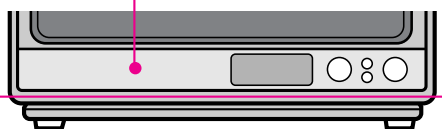
庫内側面の穴

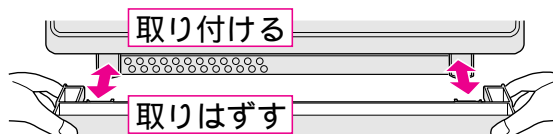
衝撃を与えたり、ふさいだりしない。

庫内･フラットテーブル･ドアの内側

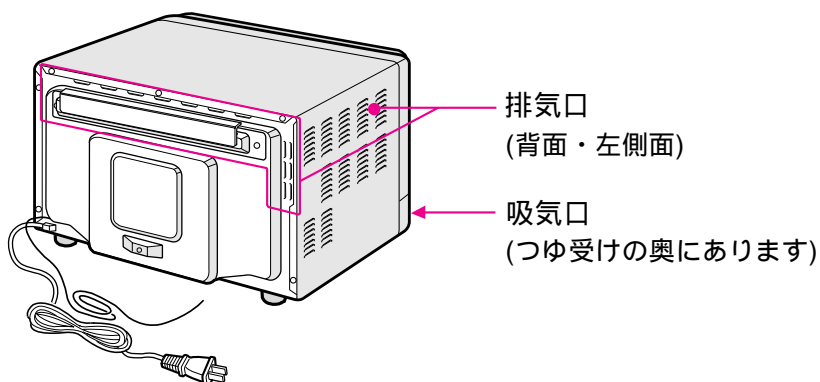
食品カスや飛び汁は、穴やすきまに残したままにしない。

- かたく絞った、ぬれぶきんで拭いてください。
- 落ちにくい汚れは、ぬれたふきんをのせ、しばらくおいてから拭いてください。

フラットテーブルの汚れが落ちにくい場合は
汚れた部分に**クリームクレンザー**を付け、**丸めたラップ**でこすり落としてください。ただし、フラットテーブルを囲む周りのパッキンやフラットテーブル以外の部分は絶対にこすらないでください。
(最後は、水拭きをしてください)

操作部

スプレー式の洗剤を直接かけないでください。
液が浸透し、故障の原因となります。

つゆ受け

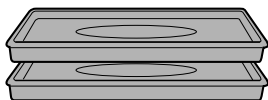
加熱中、ドアガラスに付着したつゆを受けます。
こまめに水洗いをおこない、清潔に保ちましょう。

吸気口・排気口

ほこりは、拭き取ってください。
換気できずに、故障のおそれがあります。

庫内のにおいが気になるときは

庫内の油分をきれいに拭き取ったあと、カラ焼きします。 17ページ

付属品の汚れ

● **やわらかいスポンジを使い、洗ったあとは、よく乾燥させてください。**

角皿

スチーム容器

※直火にかけて使用しないでください。

■ご注意

- **台所用合成洗剤(中性)以外やスプレー式洗剤は、使用しないでください。**
  (アルカリ性・弱アルカリ性・弱酸性・酸性の洗剤などやスプレー式洗剤は、操作部表面を傷めたり、故障をおこす原因になります)
- **シンナー・ベンジン・アルコール・オーブンクリーナー・クレンザー・換気扇洗剤・漂白剤・金属タワシは使用しないでください。また、塗装面に衝撃を与えないでください。**
  (塗装面を傷めたり、傷が付いたり、塗装がはがれたりして腐食の原因になります)
- **市販の電子レンジ清掃剤(中性)をお使いになるときは、必ず説明書で指定された加熱時間をお守りください。**(加熱しすぎると発煙や故障のおそれがあります)

保証とアフターサービス

修理を依頼されるときは 出張修理

1 「**故障かな?**」44〜47ページ を調べてください。

2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜いてください。

3 お買いあげの販売店に次のことをお知らせください。

・品名:電子レンジ　・形名:(本書の表紙に記載の形名)
・お買いあげ日(年月日)　・故障の状態 (具体的に)
・ご住所(付近の目印も合わせてお知らせください)
・お名前　・電話番号　・ご訪問希望日

● この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

保証書(別添)

● 保証書は「お買いあげ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取ってください。保証書は、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。

● **保証期間…お買いあげの日から1年間です。**

ただし、マグネトロンのみ2年間です。

保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

※一般家庭用以外(たとえば、業務用、車両・船舶への搭載)に使用された場合の故障・損傷など有料です。

保証期間中

● 修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

補修用性能部品の保有期間

● 当社は電子レンジの補修用性能部品を製造打切後、8年保有しています。

● 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の料金です。

便利メモ

お客様へ…お買いあげ日・販売店名を記入されると便利です。

お買いあげ日	販売店名
年　月　日	電話(　　)　ー

長期ご使用の場合は商品の点検を!

こんな症状はありませんか?

● 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
● 自動的に切れないときがある。
● コゲ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする。
● スタートスイッチを入れても食品が加熱されない。
● ドアに著しいガタがある。
● 触れるとピリピリと電気を感じる。
● ドアや庫内に著しい変形がある。
● その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。
なお、点検・修理に要する費用は、販売店に、ご相談ください。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取扱い・お手入れについての「ご相談」ならびに「ご依頼」は、
お買いあげの販売店へご連絡ください。

転居や贈答品などで、保証書記載の販売店にご相談できない場合は、下記窓口にご相談ください。

●製品の故障や部品のご購入に関するご相談は…… **シャープ修理相談センター** へ
●製品のお取扱い方法、その他ご不明な点は……… **シャープお客様相談センター** へ

シャープ修理相談センター

●**修理相談センター** (沖縄・奄美地区を除く)
■受付時間 ＊月曜～土曜：午前9時～午後6時 ＊日曜・祝日：午前10時～午後5時 (年末年始を除く)

0570-02-4649
当ダイヤルは、全国どこからでも一律料金でご利用いただけます。
呼出音の前に、NTTより通話料金の目安をお知らせいたします。
(注) 携帯電話・PHSからは、下記電話におかけください。

		〈東日本地区〉	〈西日本地区〉
●**携帯電話／PHS**でのご利用は……	(一般電話)	043-299-3863	06-6792-5511
●**FAX**を送信される場合は…………	(FAX)	043-299-3865	06-6792-3221

●**沖縄・奄美地区**については、下表の「那覇サービスセンター」にご連絡ください。

◎ **「持込修理」**および**「部品購入」**のご相談 は、上記**「修理相談センター」**のほか、
下記地区別窓口にても承っております。

■受付時間 ＊月曜～土曜：午前9時～午後5時30分 (祝日など弊社休日を除く)
〔ただし、沖縄･奄美地区〕は…＊月曜～金曜：午前9時～午後5時30分 (祝日など弊社休日を除く)

担当地区	拠点名	電話番号	郵便番号	所在地
北海道地区	札幌 サービスセンター	011-641-4685	〒063-0801	札幌市西区二十四軒1条7-3-17
東北地区	仙台 サービスセンター	022-288-9142	〒984-0002	仙台市若林区卸町東3-1-27
関東地区	さいたま サービスセンター	048-666-7987	〒331-0812	さいたま市北区宮原町2-107-2
	宇都宮 サービスセンター	028-637-1179	〒320-0833	宇都宮市不動前4-2-41
	東京 テクニカルセンター	03-5692-7765	〒114-0013	東京都北区東田端2-13-17
	多摩 サービスセンター	042-586-6059	〒191-0003	日野市日野台5-5-4
	千葉 サービスセンター	047-368-4766	〒270-2231	松戸市稔台295-1
	横浜 テクニカルセンター	045-753-4647	〒235-0036	横浜市磯子区中原1-2-23
東海地区	静岡 サービスセンター	0543-44-5781	〒424-0067	静岡市清水鳥坂1170-1
	名古屋 サービスセンター	052-332-2623	〒454-8721	名古屋市中川区山王3-5-5
北陸地区	金沢 サービスセンター	076-249-2434	〒921-8801	石川郡野々市町御経塚4-103
近畿地区	京都 サービスセンター	075-672-2378	〒601-8102	京都市南区上鳥羽菅田町48
	大阪 テクニカルセンター	06-6794-5611	〒547-8510	大阪市平野区加美南3-7-19
	阪神 サービスセンター	06-6422-0455	〒661-0981	兵庫県尼崎市猪名寺3-210
中国地区	広島 サービスセンター	082-874-8149	〒731-0113	広島市安佐南区西原2-13-4
四国地区	高松 サービスセンター	087-823-4901	〒760-0065	高松市朝日町6-2-8
九州地区	福岡 サービスセンター	092-572-4652	〒816-0081	福岡市博多区井相田2-12-1
沖縄･奄美地区	那覇 サービスセンター	098-861-0866	〒900-0002	那覇市曙2-10-1

シャープお客様相談センター

■受付時間 ＊月曜～土曜：午前9時～午後6時 ＊日曜・祝日：午前10時～午後5時 (年末年始を除く)

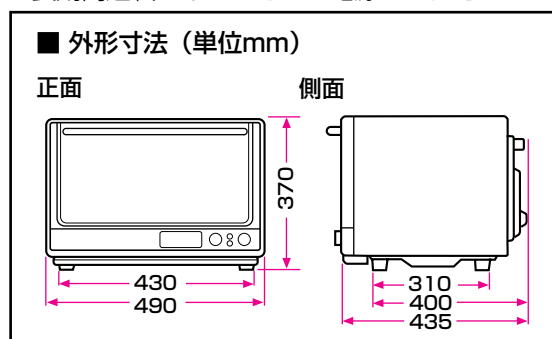
東日本相談室	TEL **043-297-4649**	FAX 043-299-8280	〒261-8520 千葉県千葉市美浜区中瀬1-9-2
西日本相談室	TEL **06-6621-4649**	FAX 06-6792-5993	〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72

●所在地・電話番号などについては変更になることがありますので、その節はご容赦願います。(0410)

仕　様

定　格　電　圧		交流 100V
定 格 周 波 数		50Hz-60Hz共用
レンジ	定 格 消 費 電 力	1,460W
	定格高周波出力	1000W・600W　・500W・200W相当
	発 振 周 波 数	2,450MHz
グリル	定 格 消 費 電 力	1,400W
オーブン	定 格 消 費 電 力	1,400W
	温 度 調 節 範 囲	発酵(30・35・40・45℃)110〜300℃※
外　形　寸　法		幅490×奥行435×高さ370(mm)
加熱室有効寸法		幅405×奥行315×高さ235(mm)
質　　　量		約17kg
角　　　皿		420×290(mm)
電源コードの長さ		約1.4m

※オーブン加熱300℃での運転時間は7分間です。その後は、自動的に260℃に切り替わります。

- 設置するときは、壁面より左側面6cm以上、右側面3cm以上、天面20cm以上(前面は、開放)空間を設ける必要があります。
- 待機中(表示が消えている状態)の消費電力量は、0Wです。
- 長期間運転しないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。

製品についてのお問い合わせは…	東日本相談室　TEL 043-297-4649　FAX 043-299-8280
シャープお客様相談センター	西日本相談室　TEL 06-6621-4649　FAX 06-6792-5993
《受付時間》月曜〜土曜：午前9時〜午後6時　日曜・祝日：午前10時〜午後5時 (年末年始を除く)	

修理のご相談は…	51ページ記載の「お客様ご相談窓口のご案内」をご参照ください。

シャープホームページ	http://www.sharp.co.jp/

シャープ株式会社
本　　　　　　社 〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号
電化システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

WD30シリーズ
TCADCA866WRRZ 05FO ①

このクックブック(取扱説明書)は、環境にやさしい再生紙および大豆油インキを使用しています。